85-4699/

Guide de rédaction des menus

En collaboration avec
Jacques Maurais

et avec la participation de
Françoise Hudon
terminologue
Office de la langue française

Ce guide a été préparé par la Direction de la terminologie de l'Office de la langue française.

Cette édition a été produite par la Direction générale des publications gouvernementales.

Premier tirage, novembre 1984

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal – 4e trimestre 1984
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-551-08958-1

Terminologie de l'alimentation

Guide de rédaction des menus

Thérèse Villa

Cahiers de l'Office de la langue française

Québec

Remerciements

La première édition du *Guide de rédaction des menus* n'aurait pu voir le jour sans l'excellent travail de base qu'a accompli l'équipe de la terminologie alimentaire qui a alors secondé les auteurs par d'intenses recherches et la participation à la mise en forme du manuscrit provisoire.

La deuxième édition, lancée lors de l'ouverture du Salon Rest-Hôte de Québec, par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le 28 septembre 1980, a été le fruit d'une collaboration entre les auteurs et plusieurs délégués d'organismes, sous forme de séances de travail. Mentionnons l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, l'Association des restaurateurs du Québec et l'Association des professeurs en alimentation du Québec. De fort intéressants commentaires nous sont également parvenus du Centre de formations technologiques des métiers de l'alimentation de Paris, des professeurs en alimentation de l'école polyvalente Le Triolet de Sherbrooke, du Comité de documentation hôtelière formé à Montréal, de la Société dès traducteurs du Québec, du Comité de linguistique de Radio-Canada et de personnes de l'enseignement spécialisé.

Nous serions bien ingrats si nous ne soulignions pas que plusieurs collègues d'autres secteurs du Service des travaux terminologiques nous ont gracieusement prêté leur concours à différentes étapes de notre travail.

Enfin nous tenons à remercier de leur encouragement les personnalités québécoises et françaises qui suivent de près les travaux de la Direction de la terminologie de l'Office de la langue française et dont l'intérêt particulier pour les ouvrages en terminologie de l'alimentation ne se dément pas au cours des années.

Les auteurs

Introduction

Ce n'est pas d'hier que l'Office de la langue française se préoccupe de la langue de la restauration : déjà un article de la Loi sur la langue officielle (projet de loi nº 22) prescrivait l'usage obligatoire du français dans les menus ; un article analogue existe maintenant dans la Charte de la langue française (projet de loi nº 101). C'est pour répondre aux besoins pressants de nombreux restaurateurs, à qui la Commission de surveillance de la langue française demandait une version de leur menu dans la langue officielle, que le secteur de la terminologie alimentaire de l'Office de la langue française a rédigé rapidement, en 1979, une première édition du *Guide de rédaction des menus*. Si la rédaction du premier document a été rapide, les recherches n'en ont pas moins été longues et laborieuses puisqu'elles ont été effectuées sur une période de plus de dix ans, au cours de laquelle nous avons accumulé des dossiers terminologiques complets sur une foule de termes qui faisaient l'objet de consultations tant par téléphone que par correspondance. En ayant sous la main un document écrit, les restaurateurs, notamment ceux d'origine étrangère, peu familiers avec l'anglais, souvent encore moins avec le français, disposent ainsi d'un instrument d'autocorrection rapide.

En publiant notre *Guide*, nous visions d'abord les casse-croûte et les restaurants, plutôt modestes mais de loin les plus nombreux, qui offrent les plats les plus courants en Amérique du Nord. Dans la première et la deuxième version de notre document comme dans celle-ci, ce n'est qu'accessoirement que nous touchons à la langue de la grande cuisine : dans notre esprit, un restaurant qui a des prétentions gastronomiques doit avoir une carte d'égale qualité du point de vue linguistique.

On nous a très souvent demandé pourquoi nous étions partis de l'anglais pour composer cet ouvrage au lieu de travailler à partir du

français ; on nous a même reproché cette façon de procéder comme s'il s'agissait d'une trahison puisque, à New York comme à Londres, qui dit cuisine dit souvent terminologie française d'abord. L'Office de la langue française a deux principaux types d'ouvrages terminologiques : le **vocabulaire**, qui a des entrées françaises ou anglaises et une définition lexicographique française pour chaque terme, suivie de l'équivalent dans l'autre langue, le français étant mis en évidence ; le **lexique**, dont le point de départ est habituellement l'anglais, qui consiste en une nomenclature assortie d'explications fournies par les notes de renvoi placées à la fin. Le présent ouvrage s'apparente au vocabulaire en raison des explications, mais il tient surtout du lexique. Or, nos lexiques, qui partent de l'anglais, sont conçus pour faciliter la traduction en français de textes unilingues anglais et la correction d'affiches, emballages, étiquettes, recettes, menus et autres textes déjà traduits, mais en mauvais français ou en un mélange de deux ou trois langues.

Dès la parution de la première édition du *Guide de rédaction des menus*, les commentaires n'ont pas manqué d'abonder, certains élogieux, d'autres hostiles : on s'en est particulièrement pris à des propositions comme **marmelade de pommes**, équivalent français d'*apple sauce* ; c'est tout bonnement oublier que de grands auteurs d'ouvrages gastronomiques sont de cet avis. Cependant, même si **marmelade de pommes** nous apparaît toujours la meilleure appellation pour ce produit, dans la présente édition nous avons surtout utilisé **purée de pommes** pour satisfaire aux demandes des restaurateurs. Malheureusement, cette dernière expression prêtera beaucoup à confusion avec la purée de pommes de terre quand on sait que les Français – et ils dominent la restauration – ont l'habitude d'appeler pommes, tout court, les pommes de terre (pommes frites, pommes vapeur, etc.), ce qui évidemment les a amenés à créer l'expression étonnante « pomme fruit ».

De même, certains ont exprimé des réticences sur des appellations comme **hambourgeois**, **trois-tranches**, etc., disant qu'elles ne passeront pas dans l'usage. C'est qu'il ne faut pas confondre langue écrite et langue orale. Pour bien comprendre, prenons des exemples : dans la langue courante, beaucoup de francophones diront « il mange pas » alors que, dans la langue écrite, il faut absolument ajouter la négation *ne*. Si l'on peut parler familièrement de sa « bagnole », de son « char », voire de sa « minoune », on n'emploiera pas de tels

termes dans la langue écrite pour communiquer, par exemple, une annonce aux journaux sur des voitures d'occasion. C'est un peu la même chose qui s'applique à la langue des menus : l'Office de la langue française préconise d'employer **barbotine**, **moufflet**, etc., dans l'étiquetage, l'affichage et la publicité, mais il est bien évident que pendant un certain temps, la langue orale différera sur ces points de la langue écrite. Ce n'est qu'une question de temps : lorsque ces appellations seront implantées dans la langue écrite et dans la langue de la publicité, elles finiront par entrer dans la langue orale.

Comme il a bien fallu nommer cet ouvrage, nous l'avons appelé *Guide de rédaction des menus*, mais il ne faudrait pas prendre ce titre au pied de la lettre comme d'aucuns l'ont fait en nous faisant remarquer qu'il contenait des termes ne figurant pas dans les menus. Il faut comprendre que ce titre général recouvre non seulement les noms de différents plats, mais les indications utiles aux imprimeurs de menus, aux concepteurs d'affiches, aux cuisiniers, aux serveurs et serveuses tant dans la prise des commandes que dans l'appel de celles-ci en cuisine, aux propriétaires pour leur raison sociale, enfin aux lettreurs pour la distribution automatique que l'on trouve dans les cantines où, dans un sens très large, le mot **menu** s'étend aux noms lumineux qui apparaissent devant les boutons à presser. Dans le même ordre d'idées, des cuisiniers d'établissements gastronomiques se sont étonnés de voir figurer des soupes en boîtes dans la première édition du *Guide* ; c'est oublier que cet ouvrage s'adresse à tous les types de restaurants et que, dans certains d'entre eux, il est abondamment fait usage de conserves, parfois exposées au choix du client.

Ces produits, ces procédés de fabrication, de même que de nombreux développements scientifiques ou techniques, tirent leur origine, dans le monde moderne, de la société anglo-américaine ; il en résulte un envahissement progressif de l'anglais à tous les niveaux de la communication en langue française. Vigilante depuis toujours à l'égard de ce phénomène, la communauté linguistique francophone du Québec a déjà suffisamment à faire avec ses propres anglicismes sans adopter ceux des autres et notamment le « franglais ». Tout en tenant compte des exigences de la communication entre les membres de la francophonie, le Québec maintient sa faculté de dénommer en français des réalités qui lui sont propres ou communes avec d'autres. L'Office de la langue française a donc énoncé par écrit, en

1980, une politique relative à l'emprunt de formes linguistiques étrangères, comportant des critères de choix avec modalités d'application, des critères d'acceptation et d'intégration, des critères de non-intervention mais aussi des critères de rejet. Parmi ces derniers, dans l'optique du présent ouvrage, mentionnons les emprunts au français « hexagonal » qui entrent en concurrence avec des mots français déjà en usage au Québec, exemple : « pickles » pour **marinades** ; les emprunts dont l'intégration orthographique ou phonétique est difficile, exemple : « free flow » au lieu de **lignes dissociées** (système de libre-service) ; les emprunts récents facilement remplaçables par des néologismes de langue française, exemple : « freezer » au lieu de **congélateur** ; enfin les emprunts qui entraînent à leur suite une série de mots étrangers et qui risquent ainsi de compromettre la créativité lexicale d'un champ sémantique donné en français, par exemple : la terminologie de la restauration rapide de type américain.

Les tenants de la théorie invoquée à tort comme étant du « français international » oublient une autre donnée essentielle : tout mot anglais, et plus encore « franglais », est prononcé, en France, à la française, avec le résultat que nombre de personnes ignorent qu'elles utilisent un emprunt, tellement le mot leur paraît français. En revanche le même mot, au Québec, sera automatiquement prononcé à l'anglaise en raison du contexte nord-américain. Dans de telles conditions, il faut comprendre que c'est là une autre raison, et non la moindre, pour laquelle les Québécois doivent rejeter les anglicismes qui nuisent à l'intégrité du français du Québec, tenter de remplacer l'emprunt comme moyen systématique de dénommer les réalités nouvelles nord-américaines par la promotion des modes français de création de mots et termes nouveaux et enfin respecter le cadre fixé, à l'intérieur duquel pourront se faire les emprunts lorsqu'il y a nécessité, notamment dans le cas des langues de spécialité.

L'édition provisoire du *Guide de rédaction des menus* ayant été soumise à l'enquête publique, selon notre habitude, nous avons étudié et confronté à nos dossiers terminologiques les commentaires que nous avons reçus. Nous avons tenu compte d'une grande partie de ces derniers pour autant que les changements qu'ils impliquaient n'entraient pas en conflit avec les orientations linguistiques de l'Office. Nous avons également approfondi nos recherches et parfait nos explications ; les termes que nous avons ajoutés dès la deuxième

édition reprographiée, ne prêtent pas à controverse, croyons-nous. C'est dire que nous offrons maintenant au public une **version définitive**, le milieu professionnel ayant eu plusieurs mois pour faire ses commentaires à la suite des tirages successifs de l'édition provisoire. Nous conseillons fortement aux restaurateurs de s'inspirer de la terminologie qui figure dans cet ouvrage étudié par la Commission de terminologie de l'Office de la langue française.

Nous espérons que cette nouvelle édition du *Guide de rédaction des menus* sera profitable aux utilisateurs, quelle que soit leur profession.

Les auteurs

Symboles et abréviations

adj	adjectif
CA	Canada Symbole international indiquant ici une appellation anglaise utilisée au Canada.
GB	Grande-Bretagne Symbole international indiquant ici une appellation principalement utilisée en Grande-Bretagne.
N	normalisé Cette lettre placée entre parenthèses, à la droite d'un terme français, signale que celui-ci a paru à la *Gazette officielle du Québec* et que son emploi, de ce fait, devient obligatoire au sens de l'article 118 de la Charte de la langue française.
n f	nom féminin
n m	nom masculin
nº	numéro
O.L.F.	Office de la langue française Sigle figurant, ici, à l'intérieur d'une référence bibliographique d'ouvrages publiés par l'Office de la langue française.
p.	page
pl.	pluriel

QC Québec
Symbole indiquant ici une appellation française utilisée principalement ou uniquement au Québec.

R recommandé
Cette lettre placée entre parenthèses, à la droite d'un terme français, signale que celui-ci a paru à la *Gazette officielle du Québec* et que son emploi est recommandé au sens de l'article 116 de la Charte de la langue française.

Syn. synonyme
Sous l'entrée anglaise, la mention *Syn.* précède les véritables synonymes.

TM trademark
Symbole signalant qu'un mot anglais constitue une marque de commerce déposée.

US United States of America
Symbole international indiquant ici une appellation principalement utilisée aux États-Unis d'Amérique.

V. voir
A. Placé devant un terme secondaire anglais, renvoie au terme principal.

B. Placé dans la partie réservée aux explications, renvoie obligatoirement à un autre terme sous lequel se trouve l'information principale.

V.a. voir aussi
A. Rapproche surtout des notions connexes.

B. Renvoie, si l'on souhaite plus d'explications, à un autre terme de même nature.

C. Renvoie à des synonymes non recommandés, pour faciliter le repérage de ceux-ci.

V.o. variante orthographique

Remarques

1. Les chiffres 1, 2, etc., placés devant des termes français, indiquent que le terme anglais est un générique et qu'il reçoit des équivalents français différents selon le contexte ;

exemple :
snacks
1. **confiseries**
2. **grignotises**
3. **friandises**

2. Les synonymes français et anglais sont séparés par un point-virgule.

3. Les termes qui constituent à notre connaissance une marque déposée ont été désignés comme tels. La présence ou l'absence de cette désignation ne peut toutefois être considérée comme ayant une valeur juridique.

4. Un terme anglais placé entre parenthèses sous ou après une entrée anglaise indique :

a) que ce terme ne constitue pas, à proprement parler, un synonyme du terme en entrée, mais qu'il est parfois utilisé, dans un contexte donné, à la place du terme en entrée ;

exemple :
take-out counter
(take-out restaurant)

b) un complément déterminatif du terme en entrée ;

exemples :
marmalade (orange, grapefruit, etc.)
soft boiled egg (fairly)

5. Les mots entre parenthèses au commencement ou à la fin d'une expression anglaise ou française indiquent que ces mots sont souvent sous-entendus dans la langue orale ;

exemples :
(portion de) jambon, bacon ou saucisses
smoked beef (sandwich)

6. Un mot entre parenthèses à l'intérieur (et parfois au début) d'une expression anglaise ou française indique que l'expression peut être employée indifféremment avec ou sans ce mot ;

exemples :
crème (renversée au) caramel
(pommes de terre) frites pont-neuf

7. Un mot entre guillemets dans la colonne des explications indique une prononciation anglaise d'un mot juxtaposé à un mot français, l'ensemble formé par ces deux mots étant à proscrire.

8. Dans l'index des formes fautives, les mots placés entre parenthèses expliquent dans quel sens un terme est inexact.

9. Les dictionnaires français ne contiennent pas que des mots français ou francisés mais également de nombreux mots étrangers dont l'équivalent français figure même parfois dans un autre article. Le fait qu'un terme se trouve dans ces ouvrages ne signifie pas non plus, comme le croient trop d'utilisateurs, qu'il est entériné par l'Académie. Ces dictionnaires se veulent le reflet de la langue courante utilisée par la population française ou attestée dans les magazines, l'année de l'édition. Il faut donc savoir consulter judicieusement ces dictionnaires et remarquer la mention *mot anglais*, figurant à la suite d'un terme, lorsque c'est le cas.

10. Les termes placés entre guillemets sont :

— soit des termes fautifs ou impropres, de même que quelques termes pour lesquels l'Office émet des réserves ;

— soit des mots anglais figurant à l'intérieur d'une explication.

11. Les entrées sont le plus souvent au singulier. Certaines sont au pluriel parce que le terme est généralement employé au pluriel, surtout dans un menu ;

exemple :
crevettes décortiquées

Chapitre premier

Généralités

Plan du chapitre

A. Les établissements
B. Les appellations des repas
C. Les types de menus (avec exemples)
D. Comment rédiger un menu
E. Étage, horaire, adresse, prix

A. Les établissements

1 *B.B.Q. restaurant*
rôtisserie n f

2 *cafeteria*
cafétéria n f
Généralement situé dans un immeuble à bureaux, un complexe scolaire, une cité universitaire, un hôpital, une grande entreprise, ce restaurant libre-service, initialement réservé aux travailleurs ou étudiants du lieu, est très souvent accessible également aux gens de passage. À l'origine, la cafétéria a été conçue pour débiter en grande quantité et rapidement du café et autres boissons chaudes, ainsi que des boissons froides non alcoolisées. Le midi, en plus d'une carte sommaire de casse-croûte, on peut y choisir habituellement de un à trois menus à prix fixe.
V.a. *self-service restaurant*

3 *canteen*
cantine n f
Endroit à l'intérieur d'une entreprise, d'une école ou d'un club sportif, aménagé pour que les employés, élèves ou membres puissent y manger leur casse-croûte ou se procurer des aliments d'appoint soit à un petit comptoir, soit dans des distributeurs. Dans les usines, les réchauds de la cantine servaient à réchauffer la gamelle des ouvriers ; la version moderne, au Québec par exemple, va du passage sur les lieux de travail d'un camion aménagé en cantine, jusqu'à l'aménagement d'un local avec un four à micro-ondes. Dans certains établissements, la cantine peut être un réfectoire où les travailleurs ou les élèves prennent leur repas du midi préparé par un service alimentaire dont les employés servent aux tables.

4 *cocktail lounge*
bar-salon n m
Endroit composé
a) d'un **bar** : comptoir, soigneusement aménagé, autour duquel les clients consomment des boissons alcooliques soit assis sur de hauts tabourets, soit debout ;
b) d'une partie **salon** où l'ameublement (tables basses, fauteuils confortables), l'éclairage, l'atmosphère, en font un endroit souvent luxueux

En Amérique du Nord, le bar de petites dimensions où l'on ne sert que des apéritifs traditionnels et des alcools nature, se rencontre surtout dans les **bars-restaurants** ou forme un ensemble **café-bar** à l'européenne. C'est dire qu'ici, dans la plupart des cas, le **bar-salon** est équipé pour servir une vaste gamme de coquetels et de boissons allongées préparés sur commande par des spécialistes, dans un cadre soigné. Il correspond assez bien à ce que les Français qualifient de « bar américain ».

Il faut prendre garde de nommer improprement bar-salon un *bar* (bar, en anglais) même si le local comporte une petite salle de consommation.

5 *curb service (restaurant)*

restauvolant n m

Mot télescopé de **rest(aurant)** et de l'expression **au volant**. On peut aussi dire : **restaurant service à l'auto**. La commande est donnée par interphone sans sortir de sa voiture stationnée, souvent sous abri, et la nourriture est consommée dans le véhicule.

V.a. *drive-in restaurant*

6 *dining room*

salle à manger n f

Cette appellation ne s'applique qu'à un endroit situé à l'intérieur d'un lieu d'hébergement. « Salle à dîner » est un anglicisme inutile.

7 *drive-in restaurant*
Syn. *rest-stop* (US) ; *service-station restaurant* (GB)

1. **restauroute** n m

Restaurant situé près d'une grande voie de circulation, facilement accessible aux automobilistes, offrant un service rapide au comptoir ou aux tables grâce à la **néo-restauration** (fast food industry) ; parfois agencé en libre-service.

2. **restauvolant** n m

Lorsque ce même type de restaurant est, dans les villes, combiné avec un service à l'auto.

8 *fast food restaurant*

1. **restaurant rapide** n m

Sous-entendant :

a) **à préparation rapide** :

– au moyen des techniques et des procédés de la **néo-restauration** utilisés généralement par un **casse-croûtier** (short order cook) et une **sandwichière** (sandwich girl) dans des endroits tels que les comptoirs casse-croûte à l'intérieur des magasins à prix unique, pour citer le meilleur exemple.

– suivant le type d'aliments conçus pour ce genre de restauration, soit préparés d'avance pour être utilisés de façon **rapide** (V.a. *fast foods*, numéro **597**), soit les **aliments-service** (R) [convenience foods] (surgelés, lyophilisés, pré-cuits, emballés sous vide, reconstitués, instantanés, etc., comme dans la plupart des casse-croûte, friteries, buvettes, pizzérias, brasseries, grilladeries libre-service, camions de vente ambulante ou comptoirs de mets à emporter.

b) en principe, **à service rapide** : cafés-restaurants (coffee shops) en hôtellerie, restauvolants, restauroutes, buffets, rôtisseries, etc.

c) autant que possible dans les locaux aménagés à cette fin (tels ceux des restaurants libre-service, des cafétérias et de bien des restauroutes), ce qui constitue une autre facette dans la conception de la **rapidité**.

d) situé le plus souvent dans des endroits où la clientèle vit **rapidement** : gares, aéroports, centres commer-

ciaux, autoroutes, centres sportifs, grands hôtels, complexes de spectacle, tours de bureaux, centres nerveux de l'activité des villes où se trouve une forte concentration de population en semaine ou, à l'inverse, lieux périphériques de décentralisation.

De tels restaurants peuvent néanmoins avoir un aspect et un service traditionnels, voire un menu varié et une ambiance originale mais cependant répondre à presque tous les **critères** ci-dessus, **essence** même du **concept** de la **restauration rapide**, en plus de comporter souvent un service de commandes à la caisse et de livraison express à domicile (V.a. numéro **15**).

2. **restaurant-minute** n m

Appellation réservée exclusivement aux établissements dans lesquels les articles sont **déjà prêts** au moment de la commande. Ces restaurants sont aménagés dans des locaux fonctionnels, au mobilier simple conçus expressément pour ce type extrême de la néo-restauration : la **restauration-minute**.

En une série d'opérations robotisées, le préposé place instantanément devant le client les aliments que celui-ci vient de commander ; le client transporte lui-même sa nourriture, complète s'il y a lieu à un **buffet à salades** (salad bar) et assure ensuite le débarrassage, le service étant à peu près inexistant.

Le menu limité est composé de mets à la carte à faible prix unitaire, la vaisselle et les couverts sont jetables, les condiments individualisés et les mets chauds conditionnés dans des emballages isothermes. On ne s'attarde pas dans les restaurants-minute : on y mange souvent debout ou l'on emporte du comptoir de commandes (fast food outlet) un **plat-minute** ou un **repas-minute**. De plus, on n'y sert pas de boissons alcooliques.

9 *milk bar*

bar laitier n m

10 *pizzeria*

Syn. *pizza parlor*

pizzéria n f

Forme fautive : pizzaria.

11 *self-service restaurant*

restaurant libre-service n m

Établissement commercial de restauration rapide où les clients composent leur repas d'après un menu à la carte affiché ; ils se servent eux-mêmes dans des présentoirs réfrigérés tout en circulant jusqu'à la caisse avec un plateau. Ce type de restaurant, d'origine américaine, s'est rapidement popularisé en Europe où il a commencé par s'installer sur les boulevards, au centre des grandes villes. On y trouve, plus qu'ici, des mets chauds servis d'avance dans une assiette que le client n'a qu'à prendre.

Étant donné qu'en Amérique du Nord on trouve de nombreux restaurants où l'on peut manger rapidement à toute heure, même en se faisant servir à la table, les restaurants libre-service ont, ici, une fonction légèrement différente. Au Québec, on les trouve surtout dans les centres commerciaux, les grands magasins, les galeries souterraines des grands complexes du centre-ville et enfin sur les grandes routes où ils sont souvent la propriété de compagnies pétrolières. Quelques-uns ont un permis pour offrir de la bière et du vin ; aucun ne sert d'alcools.

V.a. *cafeteria*

12 *snack bar*
Syn. *lunch counter* ;
quick lunch ;
luncheonnette ;
quick lunch bar ;
luncheon bar ;
minute lunch

casse-croûte n m

Dans son premier sens, **casse-croûte** désigne un repas léger pris rapidement (lunch). Par extension, ce mot s'applique à un petit restaurant ou à un comptoir qui sert ce genre de repas. Forme fautive : comptoir-lunch.

13 *soda fountain*

buvette n f

Local modeste (comptoir à tabourets et quelques banquettes) où l'on sert principalement des boissons rafraîchissantes (sodas à la crème glacée, citronnades, flotteurs, etc.).

La **buvette** servant exclusivement des jus de fruits se nomme « juice bar » en anglais.

Traditionnellement, la **buvette** est ce local classique, axé autour d'un comptoir, où l'on sert rapidement à boire dans les parlements et les théâtres ; elle y a souvent été remplacée par un bar. Tout comptoir rudimentaire où l'on peut se désaltérer rapidement, debout, tant avec une boisson aromatisée provenant d'une soutireuse qu'avec un café, aussi bien dans un hypermarché qu'au pied d'une pente de ski, est une **buvette**.

Lorsque, en plus, on y mange une bouchée, le débit est souvent appelé « sandwich bar » en anglais. On y consomme, sur le pouce, des boissons froides non alcoolisées ou chaudes instantanées, des sandwichs et des brioches emballés, comme c'est le cas dans les gares, les stations de métro et les centres commerciaux.

Le terme **buvette** s'applique également aux baraques, échoppes, roulottes, fourgonnettes saisonnières, situées en bordure de route, sur une plage, etc., dans lesquelles le **buvetier** installe souvent un coin **friterie**. Dans ce « hot dog stand », comme on appelle souvent un tel débit en anglais, l'on vend aussi des boissons gazeuses et plates en canettes et en bouteilles, ainsi que des esquimaux, des sucettes glacées et parfois de la barbotine.

14 *steak house*

grilladerie* n f

Le terme grilladerie a été conçu sur le modèle de **crêperie** (pancake house), pour désigner soit un restaurant où l'on prépare en exclusivité des tranches de bœuf grillées sur charbon de bois, soit un restaurant spécialisé en grillades.

Les expressions « maison du bifteck » et « maison du steak » **ne constituent pas des génériques** pour désigner ce genre d'établissements ; il ne faut donc pas employer ces tournures dans les raisons sociales.

15 *take-out counter (take-out restaurant)*
Syn. *take-away shop* ;
fast food outlet

comptoir de commandes à emporter n m

comptoir de mets à emporter n m

Voir aussi numéros **8 b, 610, 634, 635, 636.**

On peut ajouter que, au Québec, **brasserie** désigne un endroit où, comme dans les tavernes, on débite de la bière à la pression. On y prépare une gamme limitée de plats, notamment

---

* Voir l'avis sur les restaurants dans la *Gazette officielle du Québec* du 24 janvier 1981.

des biftecks grillés ; les prix sont peu élevés et le service est le plus souvent assuré par des hommes. Le vin en tonneau et le cidre québécois ont récemment fait leur apparition dans nos brasseries.

L'autre débit, au Québec, où la bière sous toutes ses présentations est l'unique boisson alcoolique, la **taverne**, était jusqu'à ces dernières années jalousement réservé à la gent masculine ; les hommes aimaient s'y retrouver entre eux, tout comme dans les **tavernes-restaurants** où ils peuvent, en plus, manger simplement. Aujourd'hui, l'accès des femmes aux tavernes est laissé à la discrétion des propriétaires, à condition toutefois qu'ils aient aménagé leur établissement conformément aux nouveaux règlements en vigueur.

B. Les appellations des repas

Consacrés par un long usage, les trois principaux repas, au Québec, sont un **déjeuner** le matin, un **dîner** généralement entre 11 h 30 et 13 h 30 et un **souper** entre 17 et 19 heures. En semaine, à l'exception d'importants repas d'affaires, le deuxième des trois repas habituels est, de nos jours, le plus souvent léger, car il est pris dans un court laps de temps. En raison de la généralisation de la journée continue, le dîner qui durait une heure et demie cède de plus en plus le pas au repas à prix fixe expédié dans un restaurant avoisinant le lieu de travail ou de réunion, ou dans le café-restaurant d'un hôtel, au plat du jour de la cafétéria d'entreprise, au plat garni d'un restaurant rapide ou au menu rapidement composé d'un restaurant libre-service. Ce repas peut même être frugal sur un chantier ou lorsqu'il revêt la forme d'un **casse-croûte** apporté de chez soi et consommé à la cantine ou debout dans une buvette ou un restaurant-minute.

Le troisième repas demeure donc le repas principal d'autant plus qu'il est le plus souvent pris en famille. Des repas secondaires le précèdent et lui succèdent : les écoliers qui n'ont mangé qu'un casse-croûte le midi éprouvent évidemment le besoin de prendre un **goûter** au milieu de l'après-midi. Quant aux travailleurs québécois qui, eux aussi, ont mangé légèrement à la mi-journée et par conséquent ont soupé tôt, c'est une **collation** en milieu de soirée qu'ils ont l'habitude de prendre, soit chez eux, soit au restaurant en sortant du cinéma, par exemple.

À travers le monde, d'autres francophones désignent aussi les trois repas du jour par ces mêmes noms de **déjeuner**, **dîner** et **souper**, car il s'agit d'une coutume française séculaire, historiquement explicable. Durant la période médiévale, il n'existait que deux repas par jour, le premier se prenant vers 9 heures du matin, comme nous le verrons au chapitre II. Cette heure ayant été progressivement reculée à partir du XV^e^ siècle, il est devenu nécessaire de prendre un repas supplémentaire le matin, avant le travail. Les mots **déjeuner** et **dîner**, bien que de même étymologie latine, s'appliquaient indifféremment, selon les dialectes et les régions, à l'un ou l'autre repas, et se sont finalement spécialisés pour désigner, de façon uniforme, l'un la collation matinale (déjeuner), l'autre celle plus consistante du midi (dîner). Au XVII^e^ siècle, ce dîner se prenait entre 11 heures et midi en France.

Au XVIII^e^ siècle, ce repas de la mi-journée, devenu copieux, se mua en repas principal, pris de plus en plus

tard dans la noblesse française (1 heure, puis 2 heures de l'après-midi), mais il continuait néanmoins à s'appeler **dîner**. Le repas du soir, quant à lui, s'appelait **souper**, comportait de la soupe et était moins important. Au milieu du XIX^e siècle, les parlementaires français, qui siégeaient sans interruption, en vinrent à ne plus pouvoir prendre leur **dîner** (deuxième repas) qu'en fin d'après-midi. Ce concours de circonstances entraîna la disparition, à Paris, du **souper** tel qu'il était conçu jusque là et son remplacement, à peu près à la même heure, par le dîner dont l'horaire avait progressivement glissé de midi à 6 heures du soir. Ceci fit qu'on éprouva évidemment le besoin de prendre un second déjeuner en fin de matinée (pour remplacer le dîner qui avait pris la place du souper), avec assiette et couvert. Pris d'abord sous forme de buffet chaud, ce nouveau déjeuner a fini par supplanter l'ancien dans les grandes villes de France tout en gardant son nom de **déjeuner** alors qu'il se prend, au XX^e siècle, vers 13 heures. Lorsque ce « déjeuner » fut fixé au milieu du jour, il devint nécessaire aux Français d'inventer une appellation pour désigner la petite collation prise au lever, qui remplaçait le premier repas de la journée ; on créa alors l'expression **petit déjeuner**. Parallèlement, le mot **souper**, qui désignait jusque là le repas du soir, commença à tomber en désuétude sous la pression centralisatrice de la capitale. On comprendra donc pourquoi ces bouleversements, qui furent le propre de Paris, n'atteignirent pas le Québec au cours des siècles.

À l'exception des réceptions à caractère officiel où l'appellation **dîner**, pour le repas pris en soirée, a toujours été internationalement de mise ici comme ailleurs, ce n'est qu'au cours de la dernière décennie qu'on a vu apparaître un **déjeuner** le midi et un **dîner** le soir dans la grande hôtellerie nord-américaine qui, en se francisant, a préféré adopter la terminologie de la restauration répandue à travers le monde tant par les ouvrages d'enseignement importés que par les chefs cuisiniers et maîtres d'hôtel européens. Même si cette pratique ne va pas sans prêter souvent à confusion, en raison de l'usage traditionnel établi dans des conditions et selon des horaires différents, l'Office de la langue française ne croit pas qu'il y ait lieu de recommander l'un ou l'autre de ces usages, si ce n'est l'usage international dans le cas des repas protocolaires.

C. Les types de menus

Il existe plusieurs sortes de menus :

a) **carte du jour** : certains restaurants changent leur carte tous les jours et même deux fois par jour. Dans un tel cas, on a raison de parler de **carte du jour** puisque sa composition est distincte de celle de la veille ou du repas précédent.

b) **menu à la carte** : il offre une sélection de plats qui, à l'exception du plat du jour, sont cuisinés au moment de la commande.

c) **menu à prix fixe** ou **menu fixe** : repas complet dont le prix est fixé d'avance par le restaurateur. Certains menus à prix fixe offrent la possibilité de faire un choix (menu à prix fixe avec choix ou menu avec plats au choix).

d) **menus au choix** : il s'agit de menus de prix différents.

e) **menu du jour avec plat principal au choix** : trois ou quatre possibilités de plats du jour sont offertes mais il n'y

a qu'un seul potage et un seul dessert. Le prix varie selon le plat principal choisi. Ce type de menu est très courant au Québec. S'il y a aussi un choix de potages et de desserts, cela se rapproche des menus au choix.

Voici quelques exemples pour illustrer les définitions précédentes :

a) **menu à prix fixe sans choix :**

Jus de tomate

—

Côtelettes de porc
Marmelade de pommes
Pommes de terre au four
Petits pois

—

Tarte au sucre

—

Café, thé ou lait

b) **menu à prix fixe avec choix :**

Soupe aux pois
ou
Jus de tomate

—

Côtelettes de porc
Marmelade de pommes
Pommes de terre au four
Petits pois
ou
Poitrine de poulet, sauce barbecue
Salade de chou
Pommes de terre frites

—

Tarte au sucre
ou
Gâteau sablé aux fraises

—

Café, thé ou lait

c) **menu du jour avec plat principal au choix :**

Crème de céleri

—

Filet de plie 3,25 $
Veau Marengo 4,25 $
Bifteck de côte 4,50 $

—

Pommes de terre rissolées
Brocoli au beurre

—

Crème caramel

—

Café, thé ou lait

On aura déduit de ce qui précède que « businessmen's lunch » se traduit souvent par **menu à prix fixe**, **menu fixe** ou **menu à ... $** ; ces expressions s'opposent à **repas à la carte**. Notons aussi que « full course » se dit en français **menu complet**. D'autre part, l'expression **dîner d'affaires** désigne un repas où l'on parle d'affaires et non un type de menu économique. Quant à **table d'hôte**, cette expression s'applique à une table où plusieurs personnes mangent à heure fixe des repas à prix fixe ; « a table d'hôte menu » ne correspond pas exactement à la définition de l'expression française **table d'hôte** et doit plutôt se traduire par **menu à prix fixe**.

Dans une cafétéria ou un restaurant libre-service, le client place les plats choisis sur un **plateau** ; on ne peut employer le mot « cabaret » dans ce sens, un **cabaret** étant un plateau (ou une petite table) **garni** d'un service à liqueurs, à thé ou à café.

D. Comment rédiger un menu

Voici quelques règles pour aider les restaurateurs dans la rédaction de leurs menus :

a) L'usage est de séparer par un trait ou par un interligne supplémentaire les services, mais non les plats. Ainsi, le rôti et le ou les légumes d'accompagnement (ceux qui doivent être servis avec lui) sont écrits l'un au-dessous de l'autre, sans trait de séparation ou sans interligne supplémentaire entre eux. Mais on mettra un trait de séparation ou on laissera un espace supplémentaire entre, par exemple, le rôti et le fromage (ou le dessert, s'il n'y a pas de fromage) :

Soupe aux pois

Côtelettes de porc
Marmelade de pommes
Pommes de terre au four
Petits pois

Tarte au sucre

Café, thé ou lait

Soupe aux pois

—

Côtelettes de porc
Marmelade de pommes
Pommes de terre au four
Petits pois

—

Tarte au sucre

—

Café, thé ou lait

b) Il faut, de préférence, n'employer la majuscule que pour la première lettre de la ligne et les noms propres de ville, de région ou de personne. Tous les autres mots commencent par une minuscule. Par exemple :

Bouillabaisse de Sète
Hambourgeois Caruso
Filet de bœuf Richelieu

Il existe aussi une autre possibilité, mais nous ne la recommandons pas : écrire tous les noms communs et les appellations diverses avec une majuscule. Par exemple :

Potage Bonne-Femme
Filets de Perche frits à l'Anglaise

Afin d'éviter les erreurs, on peut écrire les menus uniquement en capitales. L'Office de la langue française recommande que les majuscules prennent les accents, le tréma et la cédille lorsque les minuscules correspondantes en comportent.

c) Lorsqu'un nom propre s'emploie comme un nom commun, il ne prend pas la majuscule : du **bourgogne**, du **camembert**, des **yolandes** ou **yolandas** (pâtes alimentaires). Mais lorsque ce nom propre apparaît dans son emploi normal, il doit évidemment commencer par une majuscule : **du vin de Champagne**, **du fromage de Cheddar**, etc.

d) Dans l'usage ordinaire, il faut éviter l'emploi de l'article défini *le, la, les*. Par exemple :

Potage Saint-Germain
Truite au bleu

au lieu de

Le potage Saint-Germain
La truite au bleu

Toutefois, on peut employer l'article dans les menus de gala et la grande carte.

e) C'est une faute d'employer la locution *à la* ou *à l'* devant un nom propre :

Filet de bœuf Richelieu
Tournedos grillé Henri IV

et non

Filet de bœuf à la Richelieu
Tournedos grillé à la Henri IV

f) Cependant, la locution **à la** ou **à l'** peut être employée si elle signifie « à la manière de » mais son emploi est souvent facultatif :

Gnocchi à la parisienne
Homard à l'américaine

ou

Gnocchi parisienne
Homard américaine

Il y a des cas où l'usage veut que l'on omette la locution *à la* :

Truite meunière
Vol-au-vent financière
Tournedos bordelaise
Chou-fleur milanaise

Dans d'autres cas, la forme **à la** est indispensable ; c'est surtout le cas lorsqu'elle signifie « préparé à la » ou « avec de la » :

Carottes à la crème
Croûtes à la moelle
Pâté à la gelée
Épinards à la crème
Truite à la gelée d'estragon

g) En principe, on n'emploie le pluriel que lorsqu'il faut plusieurs pièces pour une personne :

Épinards en branches
Médaillons de veau à la crème

Autrement, on emploie le singulier :

Laitue braisée
Chou-fleur milanaise

Dans les cas douteux, il est souvent préférable d'utiliser le singulier parce que ce nombre peut aussi s'interpréter comme substitut d'un collectif qui n'existe pas en français (collectif s'applique à un mot qui désigne plusieurs unités mais qu'on préfère ne pas compter ; en français, on peut dire qu'un tel mot est grammaticalement singulier mais qu'il a un sens pluriel). Cette suggestion d'utiliser le singulier dans les cas ambigus est particulièrement utile pour l'indication du nombre des compléments du nom (compléments déterminatifs) sans article ni déterminatif et introduits par les prépositions **à** ou **de**, puisque même l'Académie française, qui écrit **sirop de groseille**, hésite entre **gelée de groseille** et **gelée de groseilles**. Voici quelques exemples que donne Maurice Grevisse dans sa grammaire (*Le bon usage*, 1969, p. 161-162) :

Singulier

Des têtes d'artichaut
Du sucre de betterave
Des garçons de café
Des verres à liqueur
Des fruits à noyau
De l'huile d'olive

Pluriel

De la pâte d'amandes
Une cave à liqueurs
Des jaunes d'œufs
Des noyaux de pêches
Un fruit à pépins
Une compote de poires

Un moyen simple pour déterminer si l'on doit utiliser le singulier ou le pluriel sera de voir si l'on peut employer **du** plutôt que **des** devant les mots employés comme compléments déterminatifs : puisque l'on dit **du raisin**, on écrira **jus de raisin** mais, parce qu'on ne dit pas « de l'épinard » mais **des épinards**, on devra écrire **crème d'épinards**. Mais lorsque ni ce moyen ni le sens ne permettent de choisir entre un singulier et un pluriel, il y a de fortes chances pour que le singulier soit meilleur – puisque le singulier peut aussi s'interpréter comme collectif.

h) Il faut respecter les appellations classiques de la cuisine traditionnelle : si un restaurateur offre un tournedos Rossini, le plat doit correspondre à la description qu'en font les grands ouvrages de gastronomie. De même un simple gâteau au chocolat ne mérite pas l'appellation de gâteau de la Forêt-Noire.

i) Il faut respecter les appellations d'origine : le homard de Gaspésie doit réellement provenir de cette région.

j) Il faut offrir les produits sous leur nom véritable : par exemple, il ne faut pas mentionner « sole » sur le menu si le poisson offert est en réalité de la **plie**.

k) Il faut respecter l'orthographe des mots étrangers (**gnocchi** et non « gnoki », **spaghetti** et non « spaguetti ») sauf lorsque celle-ci a été francisée (**rosbif**, **bifteck**, **coquetel**, **pouding**, etc.).

l) Il faut éviter les pléonasmes comme « potage crème d'asperges », « potage crème de tomates » : dans le contexte d'un menu, **crème** signifie déjà qu'il s'agit d'un potage ; l'utilisation du mot **potage** est donc superflue.

m) Il faut respecter les noms des découpes de la viande ; ainsi l'amateur d'entrecôte aime ce bifteck parce qu'il comporte du gras ; une tout aussi belle tranche de bœuf dans la surlonge ou le faux-filet, morceaux plus secs, ne donnera pas satisfaction au même client, d'autant plus qu'elle est présentée sous un nom trompeur.

n) On notera que le « spécial du jour » est en réalité le **plat du jour**. Dans le cas du dessert, on pourra dire **entremets et pâtisseries du jour** (voir aussi p. 69).

E. Étage, horaire, adresse, prix

a) **Étage**. – Il ne faut pas écrire : « Notre restaurant est situé au deuxième plancher » mais : « Notre restaurant est situé au premier étage (ou à l'étage, s'il n'y en a qu'un) ». Un étage est un espace compris entre deux planchers ; en français, contrairement à l'usage américain, on compte les étages à l'exclusion du rez-de-chaussée (on fait d'ailleurs de même en Angleterre où rez-de-chaussée se dit « ground floor » et non « first floor »). C'est ainsi qu'un immeuble de trois étages a trois étages au-dessus du rez-de-chaussée. Pour être en français, les indications dans les ascenseurs doivent donc se lire : RC – 1 – 2 – 3 et non RC – 2 – 3 – 4 ou 1 – 2 – 3 – 4.

b) **Horaire**. – La langue anglaise s'accommode bien de mots latins comme *ante meridiem* et *post meridiem*. Bien que les formes anglaises « a.m. » et « p.m. » soient en voie de disparition depuis que la langue officielle du Québec est le français, on les rencontre encore trop souvent sur la page couverture des menus. Rappelons qu'en français, les heures d'ouverture des commerces, cinémas, etc., s'écrivent de zéro à vingt-quatre heures (*Gazette officielle du Québec*, 8 mars et 4 octobre 1980).

Formes correctes :

dimanche au jeudi
de 16 heures à minuit

ou

de 16 h à 0 h 30
vendredi et samedi
de 15 h 30 à 2 h

ou

de 15 heures 30 à 2 heures du matin

Formes fautives :

Dimanche au Jeudi
4 hrs p.m. à 12H. p.m.

ou

4:00 p.m. à 12:30 a.m.
Vendredi et Samedi
3:30 p.m. à 2H. a.m.

ou

3 hrs ½ à 2 hrs a.m.

Si le mot **heures** n'est pas écrit en toutes lettres, les chiffres indiquant l'heure sont suivis du symbole **h**, sans point, placé entre deux espaces.

Une invitation ne doit pas être faite pour « mercredi, le 17 mars 1982 », ce qui constitue une forme fautive, mais pour **le mercredi 17 mars 1982**, façon correcte de rédiger dans ce cas.

c) **Adresse**. – L'adresse doit toujours comporter les mots **rue**, **avenue**, **boulevard**, selon le cas, commençant par une lettre minuscule (sauf si la rue est numérotée) ; le numéro de l'établissement doit être suivi d'une virgule.

L'Office de la langue française a clairement indiqué, depuis plusieurs années, que l'orientation géographique de la rue doit **suivre** le nom de celle-ci et non le précéder.

Après le nom de la ville, on écrit **Québec** au long, entre parenthèses ; dans une adresse, ce nom ne doit donc pas être abrégé. Le symbole QC, pour désigner le Québec, est réservé aux usages techniques : formulaires informatisés, tableaux statistiques, abréviation nécessaire en raison d'un manque d'espace, etc. (Avis de normalisation du 16 novembre 1979, paru à la *Gazette officielle du Québec* le 8 décembre 1979).

Formes correctes :

1525, rue Saint-Jean
Sainte-Foy (Québec)
G1R 1S4

3260, 5e Avenue Ouest
Rosemont (Québec)

Formes fautives :

1525 St. Jean
Ste Foy
P.Q.

3260 ouest, 5e avenue,
Rosemont, Qué.

Pour plus de détails à ce sujet, de même que sur la façon d'écrire l'heure, on consultera avec profit l'ouvrage publié par l'Éditeur officiel du Québec, dans la collection des Cahiers de l'Office de la langue française, *Le français au bureau*, dont une nouvelle édition a paru en 1982.

d) **Prix**. – À la *Gazette officielle du Québec*, le 8 mars 1980 et le 14 mars 1981, des avis de normalisation traitaient du dollar, unité monétaire, indiquant que son symbole ($) doit être placé à la droite du nombre, et séparé de celui-ci par un espacement simple : 37,83 $ et non $37.83 qui est la forme anglaise. Les deux zéros n'ont leur raison d'être qu'en comptabilité ou pour respecter l'ordonnance d'une colonne de chiffres, ce qui est le cas dans un menu : côtelettes de veau 5,00 $; dans les autres cas où le prix ne comporte pas de cents, comme dans une annonce de journal, le symbole de l'unité monétaire se place directement après la partie numérique, sur la même ligne, et en est séparé par un espacement simple : déjeudîne de Pâques 8 $ (et non 8,00 $).

On remarquera ici que les décimales sont séparées par une virgule, ce qui fait partie des *Règles d'écriture du système international d'unités* (SI) normalisées par le Bureau de normalisation du Québec, norme entérinée par l'Office de la langue française.

e) **Vente de boissons alcooliques**. – Le mot **licencié**, en français, s'applique soit à la personne qui a été congédiée ou privée de son emploi, soit au titulaire d'un titre universitaire. Certes, ce diplôme s'appelle licence, tout comme un permis pour la vente d'alcool, mais la signification n'est pas la même que dans le mot anglais « licensed ». Par conséquent, la tournure « restaurant licencié » est totalement à proscrire et doit être remplacée par **vin, bière et spiritueux**, dans le cas des restaurants. Un avis de recommandation en ce sens a paru le 24 janvier 1981 à la *Gazette officielle du Québec*.

Chapitre II

Le déjeuner

Les historiens nous apprennent qu'au Moyen Âge on ne mangeait d'habitude que deux fois par jour, le matin vers 9 heures et en fin d'après-midi vers 5 heures ; le mot latin **disieiunare*, attesté sous la forme de *desjeuner* au XII^e siècle, s'appliquait au repas pris en se levant. Ce premier repas servait donc à rompre le jeûne (comparer l'anglais « to breakfast », c'est-à-dire « to break the fast »). Ce repas, nous dit-on, était très consistant : lard, œufs, poisson ; il s'est perpétué notamment dans les déjeuners britannique et nord-américain. Parmi les gens d'autres origines, ceux qui partent de chez eux la majeure partie de la journée ou qui vivent au grand air, ont conservé, eux aussi, l'habitude de prendre deux principaux repas par jour, le repas intermédiaire étant léger.

Cette tradition d'un repas le matin s'est maintenue d'autant plus facilement en Amérique du Nord que la journée de travail sans fermeture des entreprises s'y pratique depuis le début de l'ère industrielle. L'introduction plus récente des horaires variables dans les bureaux a même incité ceux qui disposaient d'une longue période fixe pour le repas du midi, à raccourcir celle-ci au minimum afin de terminer plus tôt. Dans ces nouvelles conditions, on constate un regain de popularité, dans la vie urbaine, pour les repas du matin et du soir.

Le premier, habituellement copieux au Québec, est donc un **déjeuner**. S'il est toujours le favori des gens d'affaires qui ont une longue matinée devant eux, des ouvriers, des voyageurs, pour ne citer que ceux-là, il a cédé sa place au **petit déjeuner** (light breakfast) : café, chocolat ou thé avec rôties, croissant, brioche ou tartines, chez les employés de bureau.

Ceux des journalistes francophones qui se servent du terme **déjeuner** pour désigner le repas intermédiaire, sont acculés à l'utilisation de l'emprunt « breakfast » pour décrire le premier repas nord-américain de la journée, tandis que des rédacteurs de menus doivent en arriver à l'emphatique « petit déjeuner complet » pour nommer la même réalité. En contrepartie, les Américains ont emprunté aux Britanniques le qualificatif isolationniste « continental », accolé à tout ce qui n'était pas insulaire, pour désigner le **petit déjeuner**. Traduire littéralement en français « continental breakfast » n'a donc pas de sens ; il faut rendre cette notion par **à l'européenne** lorsque c'est nécessaire.

Pour les gens qui, ayant sauté le petit déjeuner les jours de congé, ne se

sentent pas enclins à dîner directement, une forme élaborée de déjeuner à la fourchette, pris plus tardivement, est apparue ces toutes dernières années. Il s'agit d'un nouveau repas venant se substituer aux deux premiers repas traditionnels, amené autant par l'extension des périodes de loisir et les facilités de la vie moderne que par la souplesse des horaires des offices religieux étalés sur la fin de semaine et le pluralisme de la nouvelle société québécoise.

Ce déjeuner dînatoire se prend le dimanche, généralement entre 10 et 13 heures. Cette appellation un peu pompeuse a été spontanément résumée en **déjeudîne** par certains Québécois soucieux d'éviter de jolie façon l'emprunt du terme américain « brunch », contraction lui aussi (de « breakfast » et de « lunch »). Ce premier de deux repas est composé d'un choix parmi les éléments du déjeuner nord-américain, auxquels on ajoute des pâtés, saucissons et viandes froides, des fromages, du pain français, des fruits et autres mets au choix. Sous la forme d'un **déjeuner-buffet**, de nombreux restaurants ont maintenant fait une spécialité de ce nouveau repas qui a commencé par être surtout le propre des lève-tard à la maison.

---

16 *assorted cereal*
céréales au choix n f

17 *assorted chilled juices*
jus de fruits rafraîchis au choix n m

18 *bacon and egg(s)*
œuf(s) au bacon n m

19 *breakfast sausage*
saucisse n f
Voir *Lexique de la charcuterie*, O.L.F., 1980.

20 *buckwheat pancake*
crêpe de sarrasin n f

21 *buttermilk pancake*
crêpe au babeurre n f

22 *cereal topped with fresh fruit*
céréales garnies de fruits frais n f
Lorsqu'il désigne les céréales prêtes à manger, le terme **céréales** se met toujours au pluriel.

23 *continental breakfast*
petit déjeuner n m
Le seul repas du matin pouvant être qualifié de petit. Voir préambule au chapitre II.

24 *crescent roll*
croissant n m

25 *croissant*
V. *crescent roll*

26 *crunchy peanut butter*
beurre d'arachide croquant n m

27 *Danish bun*
brioche danoise n f

28 *French toast*
pain doré n m
En France, on parle de **pain perdu**.

29 *fried egg*
œuf poêlé n m
œuf au miroir n m
Le sens, ici, est celui de « English fried egg », donc bien d'œufs cuits dans une poêle ou sur une plaque chauffante, et

non d'œufs frits (à la française : pochés en pleine friture).

Les **œufs sur le plat** ressemblent aux précédents mais ils sont préparés dans un plat de service individuel dans lequel ils sont cuits au four. À moins qu'on n'utilise cette méthode très française, il est impropre de qualifier les œufs à la poêle d'« œufs sur le plat » ; ces derniers se nomment « baked eggs » en anglais.

En France, on appelle parfois les deux préparations, mais surtout les œufs au four, **œufs miroir** ou **œufs au miroir**. Cette dernière appellation est, au Québec, couramment employée pour désigner les œufs frits au beurre, **à la poêle**.

30 *ham and egg(s)*
œuf(s) au jambon n m

31 *hard boiled egg*
Syn. *hard-cooked egg*
œuf dur n m
Cuisson : dix minutes. Forme fautive : œuf à la coque.
V.a. *soft boiled egg*

32 *hash brown potatoes*
pommes de terre rissolées n f

33 *jam*
confiture n f

34 *jelly*
gelée n f

35 *marmalade (orange, grapefruit, etc.)*
confiture (d'oranges, de pamplemousses, etc.) n f
Piège de traduction bien connu : traduire « marmalade » par « marmelade » à cause de la ressemblance entre les deux mots (le français a un *e* dans la deuxième syllabe mais l'anglais a un *a*).

Bien que défaits, les fruits demeurent présents dans une confiture de fraises. Il en va de même dans une confiture d'oranges où l'on trouve de fins morceaux du fruit ; ce ne sont pas les languettes de zeste qui empêchent que ce soit une confiture. La consistance de gelée, quant à elle, est due au fait que cette confiture est préparée avec un agrume et non avec un fruit rouge.

Voir à l'entrée « apple sauce » (chapitre VI, H) ce qu'est une marmelade en français.

36 *muffin*
moufflet n m
Néologisme proposé par l'Office de la langue française. Le mot anglais vient de l'ancien français **(pain) moufflet** (à ne pas confondre avec **mouflet** qui s'orthographie avec un seul *f* et qui désigne en argot un petit enfant).

37 *omelet*
omelette n f
Voir chapitre VI, H.

38 *orange marmalade*
confiture d'oranges n f
Ce n'est pas de la marmelade. Voir « marmalade » et « apple sauce » (chapitre VI, H).

39 *(order of) ham, bacon or sausages*
(portion de) jambon, bacon ou saucisses

40 *pancake*
crêpe n f
Les anglophones se servent du gallicisme **crêpe** pour désigner les crêpes à la française et les différencier ainsi des leurs (griddle-cakes). Effective-

ment, les crêpes spongieuses et épaisses, à la levure chimique, consommées au déjeuner en Amérique du Nord, se nomment **crêpes américaines**. Cependant, comme il se fait des crêpes dans tous les pays occidentaux, à quelques variantes près, il est normal que les nôtres soient appelées **crêpes** sans qualificatif.

41 *peanut butter*
beurre d'arachide n m (QC)

42 *poached egg*
œuf poché n m

43 *prunes*
pruneaux n m
On confond trop souvent les **prunes** (plums), fruits frais, avec les **pruneaux**, fruits secs que l'on conserve jusqu'à ce qu'on les consomme après les avoir laissés tremper et gonfler dans de l'eau.

44 *sausages and two eggs*
deux œufs et saucisses

45 *scrambled eggs*
œufs brouillés n m

46 *Seville orange marmalade*
confiture de bigarades n f
Et non : confiture d'oranges de Séville.

47 *(slices of) toast* (GB)
rôties n f
En commandant, préciser **deux rôties** (ou **deux tranches de pain grillé**) et non « un ordre de toasts », ou encore **une rôtie** si l'on n'en veut qu'une seule.

48 *soft boiled egg*
Syn. *soft-cooked egg*
œuf à la coque n m
Trois minutes d'ébullition pour un œuf de calibre moyen.
Si, en anglais, « boiled egg » est à la fois un générique pour les œufs bouillis, quel que soit leur degré de cuisson, et un spécifique, comme abréviation de « (soft) boiled egg », **œuf à la coque** est uniquement un spécifique et ne peut ni ne doit désigner les œufs durs.
V.a. *hard boiled egg*

49 *soft boiled egg (fairly)*
œuf mollet n m
Ébullition : environ cinq minutes pour un œuf de calibre moyen.
V.a. *soft boiled egg*

50 *stewed prunes*
compote de pruneaux n f
Et non : prunes confites
V.a. *prunes*

51 *three-fruit marmalade*
confiture d'agrumes n f

52 *toasts, tea or coffee* (US/CA)
rôties, thé ou café

53 *waffle*
gaufre n f

Chapitre III

Les apéritifs et les coquetels

L'origine du mot anglais « cocktail » est très controversée ; au moins sept ont été avancées. Outre la plus commune sur la queue du coq, l'une d'elles veut même qu'il s'agisse d'un mot français, **coquetel** ; le produit aurait été apporté en Amérique par des officiers en garnison dans le Connecticut. Devant cette incertitude sur l'étymologie du mot, l'Office de la langue française, depuis sa création en 1961, a adopté l'orthographe la plus française, **coquetel**, relevée en France à partir de 1925. Depuis 1971, les publications de l'Office de la langue française, en quelque domaine que ce soit, contiennent cette orthographe. En passant, on peut noter que, en français, ce mot s'emploie aussi pour désigner une réunion mondaine (en anglais « cocktail-party »), où parfois on ne boit même pas de coquetels.

La série des coquetels se retrouve le plus souvent sur la **carte des vins** (« wine list » ; éviter de dire « liste des vins »). On les prépare à l'aide d'un **coquetelier** (en anglais « shaker »), souvent avec addition de **glace pilée** (crushed ice, finely cracked ice) ou de **glaçons** (ice cubes) ; la proportion des divers ingrédients entrant dans le mélange est mesurée à l'aide d'un **verre doseur**.

Au cours des dernières années, l'étude de la terminologie des boissons alcooliques et des coquetels a fait l'objet de nombreuses recherches, d'études comparatives, de visites de distilleries, de correspondance et d'échanges de vues avec des spécialistes des secteurs privé et public. Cependant, comme la francisation des appellations de coquetels paraît être toujours le sujet le plus contesté, particulièrement dans le domaine hôtelier, les lecteurs ne trouveront encore une fois ici que la terminologie de base donnée depuis des années à nos correspondants. Ceux des restaurateurs qui veulent obtenir la nomenclature française dont nous disposons, peuvent continuer de solliciter l'aide du Service des consultations de l'Office de la langue française.

---

54 *bitter*

amer n m

Le mot **amer** peut s'employer comme nom commun.

55 *black Russian*

vodka-moka n f

Vodka additionnée de liqueur de café. L'appellation proposée est parallèle à l'équivalent français de « screwdriver ».

56 *bloody Mary*
vodka-tomate n f
À titre d'information, il est amusant d'apprendre que, en argot, ce coquetel s'appelle une *Marie salope*.

57 *collins*
collins n m
L'Office de la langue française a déjà entériné cette appellation en français. Voir *Lexique des boissons gazeuses*, O.L.F., 1980, p. 27, note 21.

58 *daiquiri*
daiquiri n m

59 *domestic beer*
bière locale n f
Et non : bière domestique. On peut aussi dire : bière canadienne, bière québécoise, bière nationale, bière du pays.

60 *draught beer*
bière à la pression ; bière pression n f
Il faut éviter de commander une « draft » et encore plus d'écrire ce mot dans un menu. Voir *Lexique des boissons gazeuses*, O.L.F., 1980 p. 22, note 3, pour plus de détails sur la bière à la pression.

61 *dry gin*
gin n m
Le français n'a pas l'habitude de qualifier ce qui est courant, normal, ordinaire. Le « dry gin » doit donc se rendre par **gin**, sans le qualificatif « sec ». L'autre gin, couramment appelé « gros gin », est en réalité du **genièvre**.

62 *dry vermouth*
vermouth blanc ; vermouth sec n m

63 *eggnog*
lait de poule n m
Dans le contexte d'une carte de boissons alcoolisées, il est bien évident que cette boisson l'est aussi. Il existe diverses variantes : au brandy, au rhum, etc.

64 *geneva*
genièvre n m
Forme fautive : gros gin.

65 *gin*
V. *geneva*

66 *grog*
grog n m
Mélange de rhum, de citron et d'eau chaude sucrée. Une « ponce » (forme fautive) est un **grog au gin**.

67 *imported beer*
bière importée n f

68 *Irish whiskey*
whisky irlandais n m

69 *julep*
julep n m
Boisson allongée à base de feuilles de menthe.

70 *kir*
kir n m
Vin blanc sec additionné de crème de cassis.

71 *long drink*
boisson allongée n f

72 *margarita*
margarita n f

73 *martini (cocktail)* (US/CA)
coquetel martini n m

Dans le pays voisin, où les coquetels ont été inventés, **martini** sous-entend « cocktail ». Habitués, comme nous le sommes, à traverser souvent la frontière, nous croyons qu'il en est de même partout ailleurs, alors qu'en Angleterre et en France, c'est là le premier nom d'une marque d'apéritif et que si vous y demandez un **martini**, on vous apportera un vermouth rouge.

Cela dit, le **coquetel martini**, dans l'Europe latine, se fait au gin et au vermouth doux (sweet martini cocktail) ou encore vermouth doux et vermouth sec (medium martini cocktail), à moins de préciser qu'on le veut sec (dry martini cocktail). Encore faut-il bien comprendre, dans ce dernier cas, que la force de cette boisson varie d'un pays européen à l'autre, même si le nom reste le même, selon la proportion de gin par rapport à celle du vermouth sec. Les éléments de décoration diffèrent également.

Tandis que, au Canada comme dans d'autres pays du Commonwealth, le **coquetel martini** est toujours un « dry martini » (vermouth français et gin) et n'a donc besoin d'aucune autre précision. Aux États-Unis, cependant, la même appellation anglaise recouvre ce qui est un « extra dry martini » ailleurs : gin extra sec en forte proportion et vermouth français extra sec en plus faible proportion.

74 *on the rocks*
avec glaçons
Un petit cube de glace s'appelle un **glaçon**.

75 *rum and cola*
rhum et cola n m
Additionné de jus de limette, ce mélange devient un **Cuba libre**.

76 *rye whisky*
whisky canadien n m

77 *Scotch whisky*
whisky écossais n m

78 *screwdriver*
vodka-orange n f
« Screwdriver » n'est pas, comme d'aucuns le prétendent, un terme international. En Angleterre, on dit : « vodka with orange », en France, **vodka-orange**.

79 *sherry*
xérès n m
Il serait souhaitable, pour la clientèle, qu'au restaurant et au bar, on distinguât (comme c'est le cas pour le porto et le madère) le produit authentique, provenant de la région de Jerez de la Frontera en Espagne, des vins de type xérès fabriqués notamment en Australie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande et Californie.

80 *Singapore (sling)*
singapour n m
D'aucuns en font un coquetel, mais la plupart du temps c'est une boisson allongée de la catégorie des « slings » (à l'eau plate), quoique certains la préfèrent à l'eau gazeuse ou gazéifiée (catégorie des rickeys).

Le lecteur est aussi invité à consulter le *Lexique des boissons gazeuses*, cahier nº 34 de l'Office de la langue française.

Chapitre IV

Les potages

Pris au sens générique, le terme **potage** désigne un aliment semi-liquide constitué par un bouillon maigre ou avec un peu de viande, dans lequel on a fait cuire ou tremper des aliments solides, le plus souvent passés ou coupés finement.

La **soupe** était autrefois additionnée de tranches de pain (certaines soupes le sont encore) et elle est constituée d'aliments solides non passés et en morceaux généralement assez gros.

Il y a deux grandes catégories de potages : les potages clairs et les potages liés.

Potages clairs : les potages clairs sont uniquement des bouillons de viande, de légumes ou de volaille et des consommés à base de bœuf ; les consommés à base de gibier ou de poisson sont aujourd'hui tombés en désuétude. Les garnitures des potages clairs sont menues.

Potages liés : purée, crème ou velouté. La liaison des purées est assurée par des légumes frais ou secs, parfois avec les deux réunis. Les crèmes sont des potages liés à une farine délayée au lait et sont parfois additionnés de crème. Les veloutés sont des potages préparés à partir d'un roux auquel on a ajouté un ou plusieurs jaunes d'œufs et de la crème, ce qui les rend onctueux.

Les **soupes** peuvent être à la bière, au lait ou au vin, mais elles sont habituellement préparées à l'eau : soupe à l'oignon, potée, soupe à l'ail, soupe au fromage, etc. Elles ont comme élément de base des viandes, des poissons ou des légumes secs, ou frais en morceaux (ou un mélange des deux), ces derniers parfois additionnés de pâtes ou de riz, ce qui, dans tous les cas, donne un aliment consistant : soupe à l'écossaise, soupe au poulet, soupe de poisson, chaudrée de palourdes, soupe au chou, soupe minestrone, soupe au pistou, etc. Les soupes ont encore ceci de particulier qu'elles sont le plus souvent versées sur du pain émincé, séché ou non, ou garnies de produits de biscotterie.

81 *assorted soups in cans*
soupes et potages en conserve

82 *beef and barley soup*
soupe au bœuf et à l'orge n f

83 *beef broth*
bouillon de bœuf n m

84 *cabbage soup*
soupe au chou n f
Ici au singulier parce qu'on dit du choufleur, du chou. Voir chapitre premier, D, paragraphe g.

85 *carrot soup*
potage Crécy n m
Il s'agit d'une purée.

86 *chicken noodle soup*
potage au poulet et au vermicelle n m
Voir *Lexique des pâtes alimentaires*.

87 *clam chowder*
chaudrée de myes ;
chaudrée de palourdes (selon le cas) n f
Dans l'est du Canada, ce sont surtout des myes que l'on récolte et que l'on met en conserve (soft shell clams), mais il peut également s'agir de palourdes américaines (hard shell clams).
En France, le mot **chaudrée** n'est pas suivi d'un déterminatif parce qu'il s'applique uniquement à la soupe de poisson charentaise, alors que, au Canada, il désigne avant tout la soupe aux coquillages et pommes de terre d'Acadie et de Nouvelle-Angleterre.
Voir chapitre VI, G, p. 60, 62.

88 *cream of celery soup*
crème de céleri n f

89 *cream of chicken soup*
crème de poulet n f

90 *cream of mushrooms*
crème de champignons n f

91 *cream of tomato*
crème de tomate n f

92 *French Canadian pea soup*
soupe au pois n f
Faite de pois jaunes secs, entiers. On peut ajouter **à la québécoise** ou **à la canadienne**.

93 *green pea soup*
potage Saint-Germain n m
Ce potage est une purée de pois frais ou de pois cassés verts.

94 *home made soups*
potages ou **soupes maison** (selon le cas)

95 *Manhattan clam chowder*
chaudrée de palourdes Manhattan ;
chaudrée de myes Manhattan (selon le cas) n f
Version new-yorkaise, tomatée et aux légumes, de la chaudrée du Maine.

96 *onion soup*
soupe à l'oignon n f

97 *onion soup au gratin*
soupe à l'oignon gratinée n f

98 *pea soup*
V. *French Canadian pea soup*

99 *potato soup*
potage Parmentier n m
Le potage Parmentier est une purée composée principalement de pommes de terre et de blanc de poireaux.

100 *soup mix*
préparation pour potage n f
Éviter : mélange à ...

101 *vegetable soup*
1. **soupe aux légumes** n f
En morceaux, avec pâtes ou riz, à la québécoise.
2. **potage de légumes** (selon le cas) n m
Passé, à la parisienne ; ou bouillon de légumes garni de fines lamelles de ceux-ci.

Chapitre V

Entrées, hors-d'œuvre, amuse-gueule et charcuteries

Les **entrées** désignent les mets servis au commencement du repas, après le potage ou après les hors-d'œuvre ou encore après les amuse-gueule. Les entrées, froides ou chaudes selon le cas, comprennent : abats, croquettes, œufs, bouchées, timbales, pâtés, terrines, jambons crus et cuits, coquillages, beignets, crêpes farcies, etc.

L'anglais américain donne au mot **entrée** le sens de « plat principal » d'un repas ; le fait de donner ce nouveau sens en français constitue une impropriété et un anglicisme inutile.

Les **hors-d'œuvre** sont de petits apprêts accessoires servis à table, présentés avant le premier service et, éventuellement, après le potage.

Les **amuse-gueule** désignent les menus articles qu'on sert avec le coquetel ou l'apéritif (petits sandwichs, canapés, craquelins, bâtonnets, croustilles, bretzels, etc.).

La liste ci-après ne constitue qu'un aperçu des hors-d'œuvre les plus fréquemment servis au Québec. Le lecteur trouvera plusieurs autres hors-d'œuvre en consultant le *Lexique de la charcuterie*, O.L.F., 1980.

---

102 *(assorted) cold meats*
assiette de viandes froides n f
Tranches de rôtis de bœuf, de veau, de porc et d'agneau, de dinde ou de poulet froids, par exemple. Pour s'appeler **assiette anglaise**, la composition classique devait être : côte de bœuf, jambon de type anglais, rosbif, langue écarlate froids ; de nos jours, le terme s'applique plus simplement à une assiette de trois viandes froides en tranches, dont obligatoirement du rosbif, servies avec des cornichons. Le terme « cold cuts » désigne un assortiment de viandes froides et de fromages, le tout en tranches. Quant au terme **assiette assortie**, il désigne un regroupement de hors-d'œuvre présentés dans une seule assiette individuelle.
V.a. *delicatessen platter*

103 ——
assiette parisienne n f
Crudités et charcuterie.

104 *assorted hors d'œuvres*
hors-d'œuvre variés n m

105 *cheese fondu*
fondu (au) parmesan n m
On peut dire **fondu au parmesan** ou **fondu parmesan**. À noter que ce mot est **masculin**. Lorsqu'il s'écrit avec un *e* final, il désigne la fondue suisse et les

autres fondues, qui sont des plats différents.

106 *chef's salad*
salade du chef n f
Le terme ici n'a pas son sens français de préparation propre au chef ; il s'agit d'un américanisme pour nommer un mélange de laitue et de tomates parfois agrémenté d'autres ingrédients.

107 *chilled melon*
melon rafraîchi n m
Au Québec, il s'agit la plupart du temps du **melon brodé**, auquel on donne, à tort, le nom de cantaloup (mot qui n'est pas féminin et ne se prononce pas « cantaloupe »). Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1973, p. 60, note 14.

108 *cretons*
cretons n m pl
Pâté à tartiner typiquement québécois, originaire de la Saintonge. Ce ne sont pas des rillettes. Formes fautives : creton (au singulier), cretons français.

109 *delicatessen platter*
assiette de charcuterie n f
V.a. *(assorted) cold meats*

110 *egg roll*
pâté impérial n m
Pâtés impériaux si on en sert plusieurs. Voir *Lexique de la restauration chinoise*, O.L.F., 1980. Forme à proscrire : roulé aux œufs.

111 *foie gras*
foie gras n m
« Fattened goose liver ». À ne pas confondre avec n'importe quel pâté de foie.

112 *jellied veal*
veau en gelée n m
Produit québécois différent de la galantine de veau française.

113 *liver pâté*
pâté de foie n m

114 *mortadella*
mortadelle n f
À ne pas confondre avec le bologne.

115 *Parma ham*
jambon de Parme n m
Fait au Canada.

116 *plate of raw vegetables*
assiette de crudités n f

117 *potato salad*
salade de pommes de terre n f
Forme fautive : salade de patates.

118 *pretzel*
bretzel n m
En français, ce mot s'écrit avec un *b*.

119 *salami*
salami n m
Le saucisson sec servi comme hors-d'œuvre au restaurant est du véritable salami (forme fautive : salami dur) ; celui que l'on trouve, généralement chaud, dans certains restaurants spécialisés en bœuf mariné, est un saucisson **cuit** de type salami, le même que l'on trouve en tranches, emballé sous vide, dans les supermarchés. Dans ce dernier cas, il faut l'appeler **salami cuit**.

120 *sardines in oil*
sardines à l'huile n f
À ne pas confondre avec la **sardine du Canada**, nom commercial pour dési-

gner de jeunes harengs préparés à la façon des sardines.

121 *seafood in a shell*
coquille de fruits de mer n f
On prépare, de la même façon, une coquille de poisson froid.

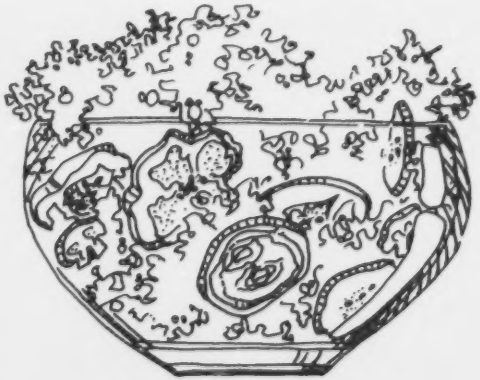
122 *shrimp cocktail*
crevettes en coupe n f
Dans un verre plus large que profond, donc une **coupe**, contenant une sauce tomatée et piquante très froide (le plus souvent composée d'un mélange de ketchup, de sauce au raifort, de sauce Tabasco, de vinaigre et de jus de citron), garnie parfois d'une feuille de laitue ou de persil, de très grosses crevettes sont disposées en couronne sur le rebord.

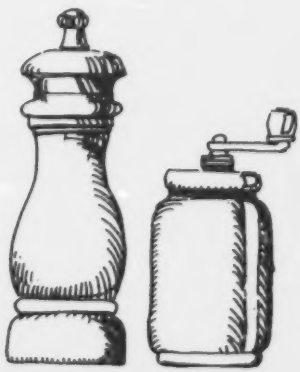
On ne peut parler de « cocktail de crevettes ». Le terme **coquetel** désigne spécialement un mélange alcoolisé que l'on boit au cours d'une réception mondaine portant le même nom. L'emploi de « coquetel » pour désigner les panachés, les macédoines, les salades, constitue un anglicisme inacceptable.

123 *smoked salmon*
saumon fumé n m

124 *stuffed avocado*
avocat farci n m
Formes fautives : avocado, poire avocat ou poire d'avocat.

125 *stuffed eggs*
œufs farcis n m





Chapitre VI

Les plats principaux

Plan du chapitre

A. Poulet
B. Pâtes alimentaires
C. Bœuf
D. Porc
E. Veau
F. Agneau
G. Poissons et fruits de mer
H. Divers

On trouvera des renseignements complémentaires dans les lexiques suivants, préparés par le secteur de la terminologie de l'alimentation de l'Office de la langue française et publiés par l'Éditeur officiel : *Lexique du bœuf*, *Lexique des produits de la pêche I* et *II*, *Lexique des pâtes alimentaires*, *Lexique des épices et assaisonnements*, *Lexique des fruits et légumes*, *Lexique de la charcuterie*, *Lexique de la restauration chinoise* et *Lexique de la chimie alimentaire*.

Une remarque s'impose au sujet des plats à base de viande. En boucherie, l'espèce animale doit obligatoirement apparaître dans l'étiquetage, l'affichage ou la publicité ; il est aussi nécessaire d'indiquer le nom du morceau d'où provient la viande. En restauration, on appliquera surtout la règle voulant qu'on qualifie uniquement ce qui sort de l'ordinaire : par exemple, si l'on prend le mot escalope au sens absolu, il est sous-entendu qu'il s'agit de veau ; en revanche, comme il existe des escalopes de porc, de dinde et de poisson, ce sont celles-ci que l'on déterminera.

A. Poulet

126 *barbecue*

1. **poulet rôti à la broche ; poulet à la broche** n m

2. **sauce barbecue** n f

L'un des deux seuls cas où l'Office de la langue française accepte le mot **barbecue**. Il ne s'agit cependant pas d'un générique pour désigner certaines sauces épaisses, de goûts divers, dont on se sert pour badigeonner des morceaux de viande avant de les faire cuire sur un gril extérieur ; on ne saurait donc parler, dans ce cas, de « sauces barbecue » car il s'agit de sauces pour grillades. La sauce barbecue est un produit bien particulier, spécialement liquide, servi chaud dans un plat à part, pour accompagner le poulet rôti à la broche.

3. **assaisonnement barbecue** n m

À saupoudrer sur les tranches à griller en plein air ou sur les pièces à rôtir à la broche. D'un goût similaire à celui de la

sauce barbecue. Peut être aussi artificiellement reconstitué dans des grignotises et particulièrement dans les croustilles.

4. **rôtisserie** n f

127 *breast*
poitrine n f
La poitrine, achetée crue à la boucherie, est constituée par l'ensemble des blancs (quatre filets) de chaque côté du bréchet, non détachés. La découpe de l'aile avec le blanc correspondant, levé d'un seul côté de la carcasse, au restaurant, donne un morceau qui se nomme l'aile.

128 *chicken à la King*
poulet à la king n m
Ne pas confondre avec le poulet en sauce (creamed chicken) Béchamel ou suprême ou allemande, au goût, avec lequel on garnit de petits vol-au-vent pour en faire des **bouchées à la reine**. Le poulet à la king, quant à lui, comporte notamment du poivron vert, du poivron rouge, des jaunes d'œufs, des champignons, du xérès et on le sert sur une rôtie.

129 *chicken fried rice*
riz frit au poulet n m

130 *chicken in the basket*
poulet en panier n m
Poulet frit servi dans un panier.

131 *chicken patties*
fricadelles de poulet n f
Mélange de chair hachée et de liants, aplati en forme de galette.

132 *chicken pie*
tourte au poulet n f
pâté chaud au poulet n m
Pâté désigne ici un hachis de poulet enveloppé de pâte.

133 *chicken pot pie*
timbale de poulet n f
La timbale consiste en une préparation composée d'ingrédients variés : volaille ou gibier, poisson et crustacés, bœuf en menus morceaux, etc., recouverts d'une croûte en pâte.

134 *chicken vol-au-vent*
vol-au-vent au poulet n m

135 *deep-fried chicken*
poulet frit n m
En grande friture, cela va de soi.

136 *half chicken*
demi-poulet n m

137 *half chicken (legs only)*
deux cuisses n f
Forme fautive : demi(-poulet) en cuisses.

138 *leg*
cuisse n f

139 *quarter B.B.Q. chicken*
quart de poulet (rôti) à la broche n m
Dans un menu qui contient une section sur le poulet rôti à la broche, accompagné de sauce barbecue, il n'est évidemment pas nécessaire de répéter ces données après le nom de chacun des morceaux.

140 *whole chicken*
poulet entier n m

B. Pâtes alimentaires

Au chapitre des pâtes, les restaurateurs consulteront avec profit le *Lexique des pâtes alimentaires* de l'Office de la langue française, dont l'édition imprimée a paru en 1982. Retenons-en que les noms des pâtes se terminant en *-i* forment leur pluriel, en français, soit par l'addition d'un *-s* (spaghettis), soit en gardant le *-i* final qui marque déjà le pluriel en italien (note nº 1, page 23). Dans un cas comme dans l'autre, cependant, de même que pour les pâtes dont le nom se termine en *-e*, les articles et adjectifs, qui se rapportent au nom des pâtes, se mettent au pluriel étant donné qu'il n'y a pas qu'une seule pâte alimentaire dans l'assiette. Exemples : des spaghetti (ou spaghettis) fins, les rigatonis (ou rigatoni) farcis, des lasagnes gratinées, etc.

141 *Italian spaghetti*

1. **spaghetti aux tomates** n m

Il est incorrect et imprécis de commander « un spaghetti italien ». En effet, la sauce dite **à l'italienne** en dehors de l'Italie est une sauce tomate préparée comme à Naples, avec des tomates bien mûres, de l'huile d'olive, de l'ail, du basilic et éventuellement de l'origan et du persil (sugo di pomodoro). On s'en sert notamment pour accompagner les pâtes ; c'est pourquoi, lorsqu'elle est en conserve, on l'appelle simplement **sauce à spaghetti**. Cette même sauce tomate aromatisée sert de base à la **sauce napolitaine** (ragù alla napoletana) avec jus de cuisson du bœuf, porc, légumes et vin rouge.

2. **spaghetti à la bolonaise** n m

La sauce tomate (salsa di pomodoro) peut également servir de base à la **sauce bolonaise** (salsa bolognese ou ragù alla bolognese, selon qu'il s'agit d'une sauce contenant la viande émincée ou du jus de la viande braisée, en ragoût) avec bœuf ou veau, jambon ou lard, champignons secs et muscade, vin blanc, bouillon, céleri, crème et éventuellement romarin et marjolaine en plus des autres épices. La sauce bolonaise est la plus servie, semble-t-il, dans les restaurants italiens d'Amérique du Nord.

3. **spaghetti sauce à la viande** n m

La **sauce à la viande** (ragù), quant à elle, a servi de modèle pour la confection de toutes les sauces tomate au bœuf haché mi-maigre, sucrées et pimentées au goût américain, qui abondent dans nos restaurants affichant des « mets canadiens ».

142 *lasagna*

lasagnes n f

Forme fautive : lazagne.

143 *noodles*

nouilles n f

pâtes alimentaires n f (selon le cas) Voir *Lexique des pâtes alimentaires*, O.L.F., 1978, p. 37, numéro **6**. Éviter de confondre le générique **pâtes alimentaires** avec le spécifique **nouilles** qui ne s'applique qu'aux pâtes en rubans plus ou moins larges. Veiller également, dans les soupes et potages surtout, à faire la différence entre les nouilles et les vermicelles.

C. Bœuf

144 *baby beef liver and bacon*

foie de bouvillon au bacon n m

145 *baron of beef*

baron de bœuf n m

Il s'agit de la **surlonge double** en termes de boucherie.

146 *beef and kidney pie*
timbale de bœuf et de rognons n f
Ce pâté chaud comporte, sur le dessus, une croûte de pâte cuite. Dans ce cas-ci, il s'agit de bœuf et de rognons, ailleurs ce sera du poulet aux légumes ou une autre viande également en sauce. Les diverses compositions sont dressées dans un plat rond ou ovale uni, à rebords assez hauts, allant au four ; elles peuvent être cuites au préalable ou bien en même temps que la pâte. Le nom du contenant, **timbale**, est appliqué au contenu.

147 *beef and kidney sauté*
sauté de bœuf et de rognons n m

148 *beef and pork meat pie*
pâté à la viande n m
Il s'agit d'une **tourte** (fond, tour et abaisse en pâte brisée) dont la composition consiste en un mélange de bœuf et de porc hachés menu.
V.a. *meat pie*

149 *beef bourguignonne*
fondue bourguignonne n f
Ne pas confondre avec « beef Burgundy » ni avec « Burgundian beef ».

150 *beef brochette*
brochette de bœuf n f

151 *beef Burgundy*
bœuf bourguignon n m
V.a. *Burgundian beef*

152 *beef chop*
V. *club steak*

153 *beef cubes stewed in wine*
V. *beef Burgundy*

154 *beef curry*
bœuf au cari n m

155 *beef fondue*
V. *beef bourguignonne*

156 *beef goulash, Vienna style*
goulache (ou **goulasch**) **à la viennoise** n f ou n m
V.a. *Hungarian beef goulash*

157 *beef hash*
hachis de bœuf n m

158 *beef liver*
foie de bœuf n m

159 *beef loaf*
pain de viande (de bœuf) n m

160 *beef patties*
fricadelles de bœuf n f
Bœuf haché additionné de liants, comme de la mie de pain ou un œuf, assaisonné de persil et d'oignon haché, aplati en forme de palet, pané et sauté au beurre. Ne pas confondre avec bifteck haché ni avec stéquettes de bœuf.
V.a. *Hamburg steak ; beef steakette*

161 *beef paupiettes*
paupiettes de bœuf n f

162 *beef rib ends, créole*
plat de côtes de bœuf à la créole n m
En boucherie : **bouts de côtes** (short ribs).

163 *beef steak*
bifteck n m
Tranche tendre de bœuf qui peut être grillée ou sautée.
V.a. *steak*

164 *beef steakette*
stéquette de bœuf n f
Bœuf haché allongé de céréales ou de chapelure, de protéines végétales texturées. d'eau, de sel, d'épices, etc., le tout façonné dans une machine, en forme de galettes rondes ou ovales que l'on surgèle le plus souvent. Chaque portion individuelle, séparée par un papier, est ainsi prête pour les restaurants à service rapide.

165 *beef stew*
ragoût de bœuf n m

166 *beef Stroganoff*
bœuf Stroganoff n m
Il y a deux façons de procéder :
a) un émincé braisé pris dans toute pièce parée, plus économique ;
b) la queue du filet émincé pour une préparation minute, plus chère.
Forme fautive : bœuf Strogonoff.

167 *beef with brocoli*
bœuf au brocoli n m

168 *beef with tomatoes*
bœuf aux tomates n m

169 *black pepper steak*
bifteck au poivre n m
Exceptionnellement, « steak au poivre » est acceptable dans la langue parlée. Prononciation comme dans chèque [stɛk] .

170 *boiled beef with vegetables*
bouilli aux légumes n m
C'est la variante québécoise du classique pot-au-feu.

171 *boneless club steak*
contre-filet n m
V.a. *club steak*

172 *boneless rib roast*
rôti d'entrecôte n m

173 *boneless rib steak*
entrecôte n f
Ce bifteck est désossé.
V.a. *rib steak*

174 *boneless sirloin steak*
V. *sirloin butt steak*

175 *Boston steak*
bifteck Boston n m
Tranche prise dans la partie la plus postérieure de la surlonge désossée.

176 *braised beef*
bœuf braisé n m
Braisé ne signifie pas « cuit sur la braise » ; par conséquent, annoncer du « steak braisé » est doublement fautif, ce mode de cuisson ne s'appliquant pas aux tranches tendres. Il s'agit de la longue cuisson, à feu doux, d'une viande revenue dans un corps gras. On a ajouté un peu de liquide avant de bien fermer le récipient pour éviter l'évaporation.

177 *braised beef à la mode*
bœuf à la mode ;
bœuf mode n m
Bœuf braisé aux carottes.

178 *braised ox tails with vegetables*
queues de bœuf braisées aux légumes n f

179 *braised rib ends of beef, jardinière*
plat de côtes de bœuf braisé jardinière n m
Il s'agit du morceau nommé **bout de côtes** (short rib) en termes de boucherie. L'accompagnement est constitué de légumes frais cuits séparément.

180 *broiled sirloin steak with mushrooms*
bifteck de surlonge grillé aux champignons n m

181 *brown and serve steak*
V. *minute steak*

182 *Burgundian beef*
bœuf bourguignon n m
V.a. *beef Burgundy*

183 *butterflied steak*
bifteck papillon n m
En restauration, se prépare avec les extrémités du filet. En boucherie, peut être tranché dans deux autres morceaux.

184 *butterfly tenderloin steak*
V. *butterflied steak*

185 *char-broiled red brand rib steak, broiled as you like it*
bifteck de côte grillé, marque rouge (degré de cuisson au goût) n m
V. *rib steak*

186 *chateaubriand*
chateaubriand n m
Dans les très grands restaurants, cette tranche grillée demeure traditionnellement prélevée dans la partie la plus large (tête) du filet de bœuf. Cependant il arrive, en raison des coûts, que l'on nomme ainsi un autre bifteck de choix (en précisant la provenance, toutefois), de trois centimètres et demi d'épaisseur en moyenne, pris dans l'aloyau. Le mot **chateaubriand** ne prend pas d'accent circonflexe sur le premier *a*.

187 *chili con carne*
bœuf au chile n m
On peut aussi dire **chilli** et **chili** (*Lexique des épices et assaisonnements*, O.L.F., 1980, p. 11, numéro **50** et p. 29, note 14). Même dans un restaurant latino-américain où l'on servirait le plat d'origine, il serait préférable d'ajouter une description en français. Exemple : chili con carne (bœuf au chile).

188 *choice sirloin steak with fried onions*
bifteck de surlonge aux oignons sautés n m

189 *chopped beef*
V. *ground beef*

190 *chopped sirloin steak*
bifteck de surlonge haché n m

191 *club steak*
côte d'aloyau n f
En boucherie, « club steak » est synonyme de « beef chop » et de « wing steak » ; c'est un bifteck comportant un os, la **côte d'aloyau**. Cependant, la tendance actuelle, en boucherie et plus encore en restauration, est d'appeler « club steak » la tranche désossée, sans préciser « boneless ». Auquel cas cela devient un bifteck de **contre-filet**.
V.a. *boneless club steak*

192 *cold and sliced roast beef*
tranches de rosbif froid n f

193 *corned beef*
bœuf salé n m
En restauration, au Québec, **bœuf salé** désigne de la pointe de poitrine traitée au sel, que l'on fait ordinairement bouillir et que l'on sert le plus souvent avec du chou. Le terme « corned-beef » est réservé, même dans l'étiquetage en français (écrit entre guillemets cependant), à la désignation du produit en conserve connu internationalement,

à ne pas confondre avec le **bœuf pressé** ni avec le **bœuf salé**.

194 *cubed steak*
V. *delicatized steak*

195 *delicatized steak*
bifteck attendri n m
Il s'agit d'un morceau attendri mécaniquement pour en faire un bifteck, ce dernier devant être tendre par définition. Ne pas dire : steak délicatisé.

196 *Dijonnais steak*
bifteck à la dijonnaise n m

197 *eye of round roast*
rosbif de noix de ronde n m
Généralement attendri.

198 *eye of round steak*
bifteck de noix de ronde n m
Surtout utilisé en tranches minces comme **bifteck à sandwich** et en tranches fines pour la fondue chinoise.

199 *eye of T-bone*
V. *strip loin steak, 2*

200 *fast fry steak*
V. *minute steak*

201 *filet mignon*
filet mignon n m
C'est un bifteck de filet de bœuf de deux centimètres et demi et plus d'épaisseur, qui a été prélevé au milieu du filet.
V.a. *tenderloin steak*

202 *filet mignon, Béarnaise sauce*
filet mignon, sauce béarnaise n m

203 *filet mignon with asparagus*
filet mignon aux asperges n m

204 *filet mignon with bacon and mushrooms*
filet mignon bardé de bacon, aux champignons n m
V. *tenderloin steak*

205 *filet of beef en brochette with rice*
brochette de filet de bœuf sur lit de riz n f

206 *filet of beef Stroganoff*
V. *beef Stroganoff*

207 *flank steak*
bifteck de flanc n m
V.a. *delicatized steak*

208 *green pepper sirloin steak*
bifteck de surlonge aux poivrons verts n m

209 *grilled steak*
bifteck grillé n m

210 *ground beef*
bœuf haché n m
La moins maigre des trois catégories.

211 *ground beef patties*
V. *Hamburg steak*

212 *ground beef patties, binder and spices*
V. *beef patties*

213 *ground steak*
En boucherie, bœuf haché maigre ou mi-maigre destiné à la confection du plat dit **bifteck haché**.
V.a. *Hamburg steak*

214 *Hamburg patties*
V. *beef patties*

215 *Hamburg steak*
bifteck haché n m
Bœuf haché maigre façonné en ovale

pour être cuit et servi comme un bifteck, généralement lyonnaise (oignons émincés, étuvés au beurre) ou nappé d'un roux brun aux oignons, avec une garniture de légumes.

216 *hotel cut steak*
V. *strip loin steak*, 2

217 *Hungarian beef goulash*
goulache (ou **goulasch**) n f ou n m
La goulache est un plat de bœuf, typique de la cuisine hongroise ; aussi n'a-t-on pas à la qualifier de « à la hongroise ».

218 *loin steak*
V. *strip loin steak*, 1

219 *meat balls*
boulettes de viande n f

220 *meat balls in Stroganoff sauce over buttered egg noodles*
boulettes de viande Stroganoff, nouilles aux œufs n f

221 *meat pie*
pâté à la viande n m
Pâté chaud en forme de tourte, composé de diverses viandes de boucherie : veau et porc, bœuf et porc, etc., d'épices et parfois d'un liant.
V.a. *beef and pork meat pie ; pork pie*

222 *médaillon steak*
médaillon de bœuf n m

223 *medium*
à point
Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 89-90, note 71.

224 *medium rare*
mi-saignant
Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 89-90, note 71.

225 *minute sirloin steak*
bifteck de surlonge minute n m
V.a. *minute steak*

226 *minute steak*
bifteck minute n m
On retrouve des biftecks attendris désignés à tort sous le nom de « steaks minute ». Le bifteck minute est plutôt mince et assez petit, ce qui permet une cuisson rapide ; il est souvent prélevé dans le contre-filet, mais demeure d'un prix accessible.

227 *New York sirloin steak*
V. *strip loin steak*, 2

228 *New York strip steak*
V. *strip loin steak*, 1

229 *penthouse steak*
V. *round steak*

230 *pepper steak flambé*
bifteck au poivre flambé n m
V.a. *black pepper steak*

231 *petite steak*
bifteck de macreuse n m
Tranche provenant de la partie supérieure de la pointe d'épaule. Ce bifteck n'est peut-être pas encore très connu au Québec, mais comme il est populaire aux États-Unis, grillé ou poêlé, son utilisation se répandra un jour ou l'autre dans nos petits restaurants. Termes de boucherie : en coupe américaine, « beef chuck top blade steak boneless » ; en coupe canadienne, « blade petite steak » (Voir *Lexique du*

bœuf, O.L.F., 1977, p. 74, notes 8 et 9).

232 *point sirloin steak*
V. *sirloin tip steak*

233 *porterhouse steak*
bifteck d'aloyau (gros filet) n m
Si l'on veut absolument faire la distinction entre le « porterhouse steak » et le « T-bone steak », qui sont tous les deux des biftecks d'aloyau, on peut ajouter **gros filet**, entre parenthèses, dans le cas du premier (Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 85, note 52).

234 *pure beef patties*
V. *Hamburg steak*

235 *rare*
saignant adj
Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 89-90, note 71.

236 *raw*
bleu adj
Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 89-90, note 71.

237 *rib eye roll steak*
V. *rib eye steak*

238 *rib roast*
côte de bœuf rôtie n f
Morceau de train de côtes (coupe primaire) qui a été travaillé (Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 86, note 54).

239 *rib steak*
bifteck de côte n m
Cette tranche de bœuf comprend l'os.

240 *roast beef*
Pour éviter toute confusion chez le consommateur de même que la prolifération de noms, il faut réserver à chacun des termes ci-après une signification quelque peu différente.

1. **rôti de bœuf** n m
Ainsi **rôti de bœuf** s'applique mieux aux gros morceaux de la coupe canadienne, désossés ou non. Ces rôtis sont cuits à four modéré et à découvert ; ils sont généralement consommés à point, à l'anglaise. Il faut surtout prendre garde de ne pas appeler « rôti » un morceau qui n'a pas la tendreté requise pour ce mode de cuisson, par exemple, la palette, qui est à **braiser**. La confusion a été entretenue par la présence, dans des ouvrages canadiens datant d'une trentaine d'années, de l'expression « rôtir à couvert » : cuisson à couvert sur la surface de cuisson de la cuisinière ou dans le four (où l'on place le récipient couvert).

2. **rosbif** n m
Le terme **rosbif** doit être réservé aux pièces de bœuf très tendres (ou attendries, en le précisant au client), désossées, entièrement parées, taillées en long et en rond à la parisienne, bardées, ficelées, cuites à découvert dans un four très chaud et consommées saignantes, à la française.
Ce sont ces mêmes **rosbifs** qui sont débités froids en tranches minces pour préparer l'assiette anglaise.
L'appellation « rôti français » est inutile et imprécise ; « rosbif français » est redondant. Dans les deux cas le consommateur ignore dans quelle partie du bœuf le morceau à rôtir a été prélevé.

241 *roast beef au jus*
rôti de bœuf au jus n m
On dit aussi **rosbif au jus**, si c'est le cas.

242 *roast beef served hot with natural gravy*
V. *roast beef au jus*

243 *roast prime rib (of) beef au jus*
côte de bœuf au jus n f
V. *rib roast*

244 *roast rib of beef au jus*
V. *roast prime rib (of) beef au jus*

245 *roast spencer of beef*
rosbif de faux-filet n m

246 *round steak*
bifteck de ronde n m
Pour que la tendreté de la pièce corresponde à celle que le client est en droit d'attendre de tout bifteck, on ne devrait servir que l'intérieur de ronde (anciennement « haut » de ronde) au restaurant.

247 *rump steak*
bifteck de croupe n m
Des deux morceaux de croupe, croupe carrée et croupe ronde, seule cette dernière, de tendreté moyenne, peut être partiellement utilisée pour servir comme bifteck.

248 *Salisbury steak*
bifteck Salisbury n m

249 *shell loin steak*
V. *strip loin steak*, 1

250 *short loin steak*
V. *porterhouse steak*

251 *shoulder clod steak*
bifteck de pointe d'épaule n m

252 *sirloin butt steak*
bifteck de surlonge n m
En boucherie : **bifteck de surlonge désossée**.

253 *sirloin steak*
bifteck de surlonge n m
Tranche avec os.

254 *sirloin tip steak*
bifteck de pointe de surlonge n m

255 *small steak*
1. **bifteck de macreuse** n m
Si « small steak » correspond à « petite steak » (voir cette entrée).
2. **bifteck minute** n m
Si la description correspond à celle que l'on trouve à l'entrée « minute steak ».

256 *spencer roast*
rosbif de faux-filet n m

257 *spencer steak*
faux-filet n m (QC)
En boucherie : **bifteck de faux-filet** (rib eye steak). Tranche prise dans la partie la plus tendre de la côte de bœuf désossée ; le faux-filet au Québec correspond à la **noix d'entrecôte** en coupe de Paris (Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 86, note 55).

258 *steak*
1. **tranche** n f
Elle est plus épaisse que le bifteck et provient d'un morceau moins tendre ; elle est destinée à être poêlée et même cuite à chaleur humide si elle est très épaisse.
2. **bifteck** n m
V. *beef steak*
À noter que, pour la viande de cheval, on gardera l'emprunt **steak** [stɛk] ou sa graphie francisée, qu'on rencontre parfois, **steck**.

259 *steakette, beef*
V. *beef steakette*

260 *steak tartare*
bifteck tartare n m

261 *stew*
ragoût n m

262 *strip loin steak*
1. **coquille d'aloyau** n f
Bifteck comprenant l'os.
2. **contre-filet** n m
Le même bifteck désossé (Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 67, numéros **567** et **568**).

263 *strip steak*
coquille d'aloyau n f
V. *strip loin steak*, 1

264 *Swiss steak*
bifteck à la suisse n m
Il s'agit d'une tranche de tendreté moyenne que l'on farine et que l'on fait braiser avec de l'oignon, du poivron et des tomates. Ce plat cuisiné comporte exceptionnellement le mot **bifteck** dans son nom.

265 *T-bone steak*
bifteck d'aloyau n m
Celui-ci étant le plus courant des deux biftecks prélevés dans l'aloyau, il n'a pas à être qualifié de « petit filet ». Voir la remarque sous l'entrée « porterhouse steak ».

266 *tenderloin steak*
filet mignon n m
Appelé **bifteck de filet** en termes de boucherie. Traditionnellement, le **filet mignon** était prélevé dans la partie la moins épaisse du filet. On parait le morceau en forme de triangles d'environ 100 g, légèrement aplatis. Bien que cette pratique se continue, on utilise beaucoup la queue du filet, de nos jours, pour la fondue bourguignonne, les pilafs sautés rapides, les brochettes, le bifteck tartare, etc. On prend alors la tranche épaisse (moyenne : deux centimètres et demi), qui deviendra le **filet mignon** grillé, dans le centre du filet de bœuf (entre la partie à tournedos et la partie à chateaubriands). En Amérique, on sert souvent le filet mignon entouré d'une tranche de bacon (de flanc), accompagné de champignons sautés, ce qui ne constitue pas une pratique nécessairement recommandable.
V.a. *filet mignon*

267 *tip steak*
V. *sirloin tip steak*

268 *top sirloin butt steak*
bifteck de haut de surlonge n m
Terme de coupe pour collectivités.

269 *tournedos steak*
tournedos n m
Petite tranche de bœuf, ayant en moyenne deux centimètres d'épaisseur, taillée dans la partie du centre du filet qui est la plus proche de l'extrémité mince de celui-ci (queue). C'est le seul morceau qui puisse justifier le nom de **tournedos** en restauration. Cependant, en boucherie, pour des raisons de coût, il arrive que l'on taille de petites pièces, à la façon des tournedos, dans l'aloyau et la surlonge qui sont des morceaux tendres ; l'acheteur est alors consentant. On peut toutefois parler de tromperie devant des tranches de noix de ronde (morceau plus ferme) bardées et appelées « tournedos ».

270 *well done*
bien cuit
Voir *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, p. 89-90, note 71.

271 *wing steak*
V. *club steak*

D. Porc

272 *back bacon*
bacon de dos n m
Provenant de la longe.

273 *bacon*
bacon n m
En boucherie : **bacon de flanc** (side bacon). **Poitrine fumée** (France).

274 *baked ham*
jambon braisé n m
D'abord cuit dans son jus puis terminé au four, ce jambon raffiné, prêt à manger, est idéal pour les buffets froids.

275 *baked stuffed loin of pork, apple sauce*
longe de porc farcie, purée de pommes n f

276 *bean pork*
lard salé n m
Que l'on ajoute aux haricots blancs dans le plat cuisiné nommé **fèves au lard**.

277 *boiled ham*
jambon blanc n m
Forme à éviter : jambon cuit, car d'autres jambons le sont aussi.

278 *boneless chop*
côtelette désossée n f

279 *breaded pork chop*
côtelette de porc panée n f

280 *broiled pork sausages*
saucisses de porc grillées n f

281 *brown and serve chop*
côtelette minute n f
Tranche mince, pour une cuisson moins longue, débitée à la scie.

282 *buffet ham*
jambon décoré n m

283 *butterfly chop*
côtelette papillon n f

284 *country style ham*
jambon de campagne n m
Jambon fumé, salé à sec.

285 *crown roast*
couronne de porc n f

286 *delicatized pork steak*
escalope de porc attendrie n f
Préciser absolument l'espèce animale dans ce cas-ci.

287 *dinner ham*
jambon mignon n m

288 *fresh ham roast*
rôti de jambon frais n m
jambon frais rôti n m

289 *fresh ham steak*
rouelle de jambon frais n f
Forme fautive : steak dans la fesse.

290 *glazed ham*
jambon glacé n m

291 *ham steak*
1. **rouelle de jambon** n f

Prélevée d'un jambon fumé, cette tranche est ovale, épaisse, avec un petit os rond.

2. **tranche de jambon** n f
Jambon fumé désossé, formé en ovale (plus petit que le précédent) ou en rond, duquel on débite des tranches minces à faire sauter rapidement.
Forme fautive : steak de jambon.

292 *Hawaiian style ham*
jambon à l'hawaïenne n m

293 *jellied hock*
jarret en gelée n m

294 *lardoons*
lardons n m

295 *loin roast*
longe de porc rôtie n f
rôti de longe de porc n m

296 *meat pie (pork)*
V. *pork pie*

297 *midget roll*
petit fumé d'épaule n m
demi-soc fumé n m

298 *minced ham*
jambon haché n m

299 *pickled pork*
porc saumuré n m

300 *pickled tongue*
langue marinée n f

301 *picnic shoulder, cushion style*
épaule de porc en coussin n f

302 *pineapple ham*
jambon à l'ananas n m

303 *pork chop*
côtelette de porc n f
Forme fautive : chop de lard.

304 *pork cutlet*
escalope de porc n f

305 *pork kidneys*
rognons de porc n m
Forme fautive : rognons de lard.

306 *pork pie*
tourtière n f (QC)
C'est par métonymie (comme dans « boire un verre ») que le mot **tourtière**, qui désigne le plat en métal dans lequel on cuit cette tourte, s'applique aussi à son contenu, un mets québécois traditionnel.

La tourtière est constituée de deux abaisses de pâte brisée, de viande maigre de porc hachée menu, d'oignon et de diverses herbes et épices. Son nom anglais n'existant pas, comme dans le cas des cretons, on appelle indifféremment ce mets « meat pie (pork) », « pork pie », « tourtière » et « meat pork pie ».

Dans les régions du Saguenay et du Lac-Saint-Jean, on appelle « pâté à la viande » ce qui est une tourtière dans le reste du Québec, pour la bonne raison qu'on désigne localement sous le nom de « tourtière » la **tourtière saguenéenne**, dite aussi **tourtière du Lac-Saint-Jean**. La tourtière saguenéenne doit donc toujours porter son nom au complet pour éviter toute confusion. Il s'agit, en effet, d'une spécialité culinaire différente, composée, selon les localités, de lièvre tout d'abord, puis de poulet et de porc (avec ou sans veau et bœuf), de pommes de terre, d'oignon et d'épices. Les autres caractéristiques de ce mets sont de plus grandes proportions (en hauteur surtout) et une

plus longue cuisson faite dans une lèchefrite, une casserole ou un moule.

307 *pressed ham*
jambon pressé n m

308 *roast pork, apple sauce*
rôti de porc, purée de pommes n m
Voir « apple sauce » pour des précisions sur la garniture.

309 *salt pork*
petit salé n m

310 *shank*
jarret n m
Partie servant à faire le **ragoût de pattes** québécois.

311 *smoked chop*
côtelette fumée n f
Accompagne bien la choucroute.

312 *smoked cottage roll*
soc roulé fumé n m

313 *smoked ham*
jambon fumé n m

314 *spare ribs*
côtes levées n f

315 *sugar cured*
traité au sucre

316 *tenderloin*
filet n m
Forme fautive dans ce cas-ci (porc) : filet mignon.

317 *Virginia style ham*
jambon à la virginienne n m

E. Veau

318 *brisket roll*
poitrine roulée n f

319 *calf brain*
cervelle de veau n f

320 *calf liver*
foie de veau n m

321 *delicatized cutlet*
escalope attendrie n f
Même si cette appellation française paraît absurde, une escalope devant être tendre par définition (voir les remarques à « inside round steak » et à « sirloin steak »), il n'en demeure pas moins que, dans la pratique, les tranches de certains morceaux des veaux canadiens ont besoin d'être attendries avant d'être présentées sous la forme d'escalopes dans des restaurants modestes.

322 *fillet chop*
côtelette de filet n f

323 *frenched rib chop*
côtelette à la française n f
En termes de boucherie, **côtelette à manche** (haut de la côte dégagé).

324 *grenadin*
grenadin n m
Prélevé dans la noix pâtissière ou la sous-noix (extérieur de ronde).

325 *hotel rack, trimmed*
carré double paré n m

326 *inside round steak*
noix de veau n f

Morceau (intérieur de ronde, en boucherie) dans lequel on taille les escalopes de premier choix.
V.a. *veal cutlet*

327 *kidney chop*
côtelette avec rognon n f

328 *knuckle*
noix pâtissière n f
Terme de coupe de Paris. Appelé **bout de ronde** en termes de boucherie au Québec : morceau triangulaire de la croupe courte, allant de la partie ventrale au fémur.

329 *leg of veal*
cuisseau n m
Forme fautive : fesse de veau.

330 *loin chop*
côtelette de filet n f

331 *loin leg-end*
V. *sirloin roast ; sirloin steak*

332 *outside round*
sous-noix n f
En termes de boucherie, **extérieur de ronde** ; est rôti entier ou tranché en escalopes.

333 *rib chop*
côtelette n f

334 *rib roast*
carré n m
« Loin rib-end » en termes de boucherie.

335 *roast veal*
rôti de veau n m
Pour que le client sache de quoi il s'agit, il est préférable de préciser le morceau avec lequel est préparé le rôti : dans le carré, la croupe, le cuisseau, l'épaule, la sous-noix, la surlonge, etc.

336 *rolled breast*
poitrine roulée n f

337 *rolled shoulder*
épaule roulée n f

338 *round steak*
rouelle n f
Tranche de ronde plutôt épaisse, non désossée, provenant du cuisseau. Forme fautive : steak de veau.

339 *rump roast*
rôti de croupe n m

340 *scallopine*
escalope fine ; escalope à l'italienne n f
La langue anglaise a adopté la première partie du terme italien *scallopina di vitello*, pour désigner une tranche très mince de veau. C'est seulement une fois panée que cette même tranche fine peut porter le nom d'**escalope milanaise**.

341 *sirloin roast*
rôti de surlonge n m
surlonge rôtie n f
V.a. *roast veal*

342 *sirloin steak*
escalope n f
En termes de boucherie, **tranche de surlonge de veau**. À noter qu'une fois désossée, toute partie tendre du veau, débitée en tranches minces, peut être servie comme escalope. Forme fautive : steak de veau.

343 *stuffed chop*
côtelette farcie n f

344 *sweetbread*
ris n m
Abat fin et délicat constitué par la glande de jeunes bovidés appelée thymus.

345 *tenderloin*
filet n m
Forme fautive dans ce cas-ci (veau) : filet mignon.

346 *veal chop*
côtelette de veau n f

347 *veal cutlet*
escalope de veau n f
Les meilleures sont tranchées d'abord dans la noix, ensuite dans la sous-noix, en biais, perpendiculairement aux fibres de la viande, puis aplaties.

348 *veal patties*
fricadelles de veau n f

349 *veal scallop*
V. *veal cutlet*

350 *veal steak*
tranche de veau n f
V.a. *round steak ; veal cutlet*

351 *veal stew*
ragoût de veau n m

352 *white veal stew*
blanquette de veau n f

N.B.– Dans un menu qui comporte une section sur les plats de veau, il n'est évidemment pas nécessaire de répéter « de veau » après chaque nom. Il importe également de noter que dans certains cas, comme dans **cuisseau**, le fait d'ajouter une telle indication constituerait un pléonasme car ce terme s'applique seulement à cet animal.

F. Agneau

353 *crown roast*
couronne d'agneau n f

354 *French rack*
carré à la française n m
Carré dont le bout de chaque côte a été dégagé de sa chair.

355 *French rib chop*
côtelette à la française n f
En termes de boucherie, **côtelette à manche** (haut de la côte dégagé).

356 *French saddle*
selle à la française n f
En termes de boucherie : **surlonge** (sirloin ou leg butt-end), c'est-à-dire la partie du gigot qui reste après avoir enlevé le gigot raccourci (shank-end). En France, cette partie est nommée **selle**, chez le boucher, alors qu'en Grande-Bretagne, elle est appelée « rump » ; on la désosse pour la rôtir.

357 *hotel rack, trimmed, double*
carré double n m

358 *lamb chop*
côtelette d'agneau n f

359 *lamb noisettes*
noisettes d'agneau n f
Mets délicat fait de tranches rondes épaisses (deux à trois centimètres), prises dans la longe ou le carré, coupées comme des médaillons de veau.

360 *leg steak*
tranche de gigot n f

361 *loin chop*
côtelette de filet n f

362 *mock duck*
canard d'agneau n m
Rôti de fantaisie préparé à partir de la partie extérieure de l'épaule. En France : **poule au nid**.

363 *rib roast*
carré d'agneau n m
En termes de boucherie, en anglais : « rack » ou « loin rib-end ».

364 *roast leg of lamb*
gigot d'agneau rôti n m
Forme fautive : fesse d'agneau.

365 *rolled breast*
poitrine roulée n f

366 *rolled shoulder*
épaule roulée n f
Morceau à rôtir auquel on peut donner la forme d'une musette, d'un ballon, d'un melon ou d'une cloche.

367 *stew*
ragoût n m
L'avant d'agneau (collier, poitrine, épaule, palette) est utilisé pour préparer des ragoûts (ou plats apparentés) de différentes origines : cassoulet, ragoût irlandais, navarin, ragoût aux haricots blancs, etc.

G. Poissons et fruits de mer

Le terme anglais « seafood » s'applique aux poissons, aux crustacés et aux mollusques alors que le français **fruits de mer** ne désigne que ces deux dernières catégories. Pour les termes qui ne sont pas mentionnés ici, voir les deux lexiques des produits de la pêche publiés par l'Office de la langue française ainsi que les normes du Bureau de normalisation du Québec.

368 *Atlantic salmon*
saumon de l'Atlantique n m (N)
À ne pas confondre avec les saumons du Pacifique (*Oncorhynchus*). Forme à proscrire : saumon de Gaspé.

369 *Atlantic wolffish*
loup de l'Atlantique n m (N)
À distinguer du poisson méditerranéen appelé localement « loup » (préparé au fenouil, par exemple), qui est en réalité du bar.

370 *batter fried scallops*
pétoncles frits n m
Forme triplement fautive : pétoncles pannées. À noter que pétoncle est masculin.

371 *batter fried shrimps*
beignets de crevettes n m
Enrobées de pâte à frire et plongées en grande friture. À ne pas confondre avec les crevettes panées.

372 *Boston bluefish*
V. *pollock*

373 *breaded fish*
poisson pané n m
Passé à la chapelure fine et sauté. À ne pas confondre avec le poisson en beignet, frit, appelé improprement « poisson pané ». Le mot **pané** s'écrit avec un seul *n*.

374 *breaded shrimps*
crevettes panées n f
À ne pas confondre avec les crevettes frites (en beignets).

375 *butterfly shrimps*
crevettes en papillon n f

376 *clam broth*
bouillon de myes n m
Il pourrait s'agir de bouillon de palourdes. Si les myes sont mises en évidence, dans ces colonnes, c'est qu'elles constituent la majeure partie des coquillages mis en conserve sur la côte de l'Atlantique.

377 *cod*
morue n f (N)
Dans les recettes françaises, ce poisson est appelé **cabillaud** lorsqu'il s'agit du produit frais ou surgelé, par opposition à la morue salée, appelée en France **morue**.

378 *fish and chips*
beignet(s) de poisson et frites n m
Voir la remarque à « batter fried shrimps ». « Chips » est pris ici dans son sens britannique qui signifie pommes de terre frites et non croustilles.

379 *fisherman's platter*
assiette du pêcheur n f
Assortiment de poissons, de coquillages et de crustacés, presque toujours frits en Amérique du Nord.

380 *fish patties*
fricadelles de poisson n f

381 *flounder fillet*
filet de plie n m
Appellation anglaise de restauration nord-américaine.
V.a. *plaice fillet*
Forme fautive : filet de sole.
V.a. *sole*

382 *fried clams*
myes frites n f

383 *Greenland turbot*
flétan du Groenland n m (N)
Appellation à proscrire : turbot. Nom anglais véritable : Greenland halibut.

384 *haddock*
églefin n m (N)
aiglefin n m (N)
Forme fautive : haddeck.

385 *halibut steak*
darne de flétan n f
V.a. *steak*, numéro **414**

386 *hard shell clam*
palourde américaine n f (N)
Les recettes françaises pour préparer les praires s'appliquent également à ce coquillage de notre continent.

387 *lake smelt*
éperlan de lac n m (N)
Ici la provenance doit être précisée car il s'agit d'un poisson d'eau douce.

388 *lobster tail*
queue de homard n f
Utilisée pour confectionner le plat **pré et marée** (surf and turf). À ne pas confondre avec la queue de langouste.

389 *monk fish*
baudroie n f (N)
À ne pas confondre avec la lotte qui est un poisson d'eau douce.

390 *mussel*
moule n f (N)

391 *Norway lobster*
langoustine n f
Donner à ce crustacé son nom français et ne pas confondre avec le plat préparé portant un nom italien.
V.a. *scampi*

392 *ocean perch*
sébaste n m (N)
Ce n'est pas de la perche ; le nom anglais de ce poisson est « rosefish » ou « redfish ».

393 *oyster*
huître n f (N)
Nous n'avons, dans l'Est, qu'une seule huître, *Crassostrea virginica* (American oyster) ; les appellations huître Malpèque et huître de Caraquet ne peuvent donc être utilisées **que** si ces mêmes huîtres proviennent respectivement de l'Île-du-Prince-Édouard et du nord du Nouveau-Brunswick.

394 *peeled shrimps*
crevettes épluchées n f
crevettes décortiquées n f

395 *periwinkles*
bigorneaux n m (N)
À ne pas confondre avec les buccins, dits improprement « bourgots ».

396 *plaice fillet*
filet de plie n m
Forme fautive : filet de sole.
V.a. *flounder fillet ; sole*

397 *pollock*
goberge n f (N)
En Europe : **lieu noir**.

398 *quahog*
palourde américaine n f (N)
Il s'agit ici de *Venus mercenaria* (v.a. *hard shell clam*) à ne pas confondre avec le **quahog nordique** (N) qui est *Arctica islandica* (ocean quahog).

399 *red snapper*
vivaneau n m

400 *rock lobster*
langouste n f

401 *rosefish*
sébaste n m (N)
Forme fautive : perche de mer.

402 *salmon*
V. *Atlantic salmon*

403 *salmon patties*
fricadelles de saumon n f

404 *salmon steak*
darne de saumon n f

405 *scallop*
pétoncle n m (N)
La coquille Saint-Jacques d'Europe étant un mollusque différent (*Pecten*), on n'utilisera le terme **coquille Saint-Jacques**, en restauration, que pour désigner les pétoncles en sauce, gratinés, servis dans une coquille à la façon des Saint-Jacques. Pour toutes les autres préparations, on conservera à ce coquillage nord-américain son nom de **pétoncle**.

406 *scampi*
queues de langoustines n f
L'anglais d'Amérique, qui s'accommode bien des mots latins et italiens, a emprunté celui-ci non plus seulement pour désigner les queues de langoustines décortiquées, préparées en *scampi fritti*, mais également les autres préparations de langoustines et, pis encore, pour nommer les crevettes géantes, ce qui est évidemment une forme tout à fait fautive.
V.a. *Norway lobster*

407 *seafood*
poissons et fruits de mer n m
Voir la remarque p. 59.

408 *smelt*
éperlan n m (N)

409 *smoked haddock*
églefin fumé n m
aiglefin fumé n m
V.a. *haddock*

410 *snow crab*
crabe des neiges n m (N)

411 *soft shell clam*
mye n f (N)
Ne pas confondre avec la palourde américaine.

412 *sole*
sole n f
La sole (*Solea vulgaris vulgaris*) ne fréquente pas les eaux canadiennes. Nous en importons cependant d'Europe. La plupart du temps, elle nous arrive surgelée et entière, ce qui nous permet de constater qu'il s'agit bien de véritable sole. On la sert également entière dans les grands restaurants, le garçon détachant les quatre filets devant le client, pratique qui évite à ce dernier de se faire tromper.
Au Québec, il ne peut donc s'agir de **filets de sole** que s'ils proviennent du poisson importé décrit ci-dessus. On abuse le consommateur, dans la majorité des cas, en lui servant un poisson canadien, par ailleurs excellent, sous un autre nom que le sien propre.

413 *sole fillet*
filet de plie n m
Les poissons pêchés au Québec, vendus sous le nom commercial américain « sole », dont nous avons subi l'influence en traduisant, sont tout d'abord la **plie grise** (N) (witch flounder), ensuite la **plie canadienne** (N) (American plaice), la **plie rouge** (N) (winter flounder) et la **limande à queue jaune** (N) (yellowtail flounder), ces trois dernières regroupées sous un nom commun pour le moment : **plie canadienne**. Tous ces poissons sont des **flets** (flounders).

414 *steak*
darne n f
Une tranche de gros poisson (saumon, flétan, etc.) s'appelle une darne. Ne pas employer « steak » en ce sens.

415 *whelk*
buccin n m (N)
Formes fautives : bourgot et autres façons d'orthographier ce mot.

416 *wolffish*
V. *Atlantic wolffish*

H. Divers

417 *apple sauce*
marmelade de pommes n f
purée de pommes n f
Ne pas dire « sauce aux pommes ». La marmelade est une compote tamisée et non une confiture d'agrumes. La purée, dans ce cas-ci, est une marmelade non sucrée ou presque, préparée pour accompagner certaines viandes (porc, volaille, etc.).

418 *assorted cheese plate*
plateau de fromages n m

419 *baked beans*
1. **haricots au lard** n m
2. **haricots au lard, sauce à la mélasse** n m
3. **haricots, sauce tomate** n m
4. **haricots au four** n m

Dans l'étiquetage et dans les menus, on tolère l'appellation « fèves au lard »

à condition qu'elle soit entre guillemets et forme un tout non séparé par d'autres mots. Ce plat est fait avec des haricots et non avec des fèves (voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 110, note 5). Toutefois, étant donné que les « fèves au lard » constituent l'un de nos plats nationaux, le nom de ce plat peut figurer tel quel dans les menus.

420 *broiled*
grillé adj

421 *butter patties*
plaquettes de beurre n f

422 *cabbage rolls*
cigares au chou n m
chou farci n m
Les feuilles, façonnées en rouleau, sont farcies et revêtent l'apparence d'un gros cigare, d'où cette appellation québécoise pittoresque. Chou farci se dit indifféremment du chou entier, du demi-chou et des feuilles roulées.

423 *cheese omelet*
omelette au fromage n f

424 *cole slaw*
salade de chou n f

425 *crackers*
craquelins n m
Forme fautive : biscuits soda.

426 *cranberry sauce*
marmelade de canneberges n f
purée de canneberges n f
marmelade d'atocas n f
purée d'atocas n f
Le terme « airelle » est un générique trop imprécis pour désigner ce fruit nord-américain. Le mot atoca est un synonyme reconnu, tant dans *Les canadianismes de bon aloi*, O.L.F., 1969, que dans le *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 58, note 7. Voir aussi « apple sauce » pour les explications sur la marmelade et la purée.

427 *creamy cole slaw*
salade de chou crémeuse n f
Chou blanc râpé dans une sauce claire à base de mayonnaise.

428 *cup*
godet n m
Très petit récipient couvert contenant de la crème, servi dans les restaurants avec le café. On trouve parfois un contenant de forme tétraédrique, le **berlingot**, imitant le bonbon du même nom ; celui qui nous intéresse ici n'a pas la contenance d'un litre ou d'un demi-litre, mais le format individuel.

429 *diet food*
aliments de régime n m

430 *dill pickles*
cornichons à l'aneth n m
Ne pas confondre l'aneth avec le fenouil. Voir *Lexique des épices et assaisonnements*, O.L.F., 1980, numéro **82**, note 19.

431 *dip*
trempette n f

432 *egg and potato salad plate*
salade aux œufs et aux pommes de terre n f

433 *extra orders*
supplément de ... n m
commande en sus n f
petits à-côtés n m
Si l'on prend deux desserts au lieu d'un, si l'on fait une commande en sus

du plat garni ou que l'on change un élément du menu du jour pour en prendre un à la carte, l'un ou l'autre des trois termes français s'applique, selon le cas. Il faut toutefois noter que les à-côtés commandés en supplément, surtout dans les restaurants chinois et les grilladeries, de même que les légumes et la salade compris dans le menu du jour (**mets d'accompagnement**) mais servis dans des assiettes à part chez les Anglo-Saxons, sont désignés sous le nom de « side dishes ».

434 *fiddlehead greens*
crosses de fougères n f
Forme fautive : têtes de violons. Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 120, note 38.

435 *for the weight conscious*
pour votre régime

436 *fried mushrooms*
champignons sautés n m

437 *fried noodles*
nouillettes frites n f
Dites aussi « crisp noodles », « dry noodles » et « fried crispy noodles ». À ne pas confondre avec les « sautéed noodles » (que l'on nomme improprement « fried »), ni surtout avec les « sautéed macaroni ». Il s'agit ici de nouilles très fines, coupées, frites, dont on se sert en cuisine chinoise, notamment pour garnir certains plats comme le chow mein. Voir *Lexique de la restauration chinoise*, O.L.F., 1980.

438 *fruit cocktail*
macédoine de fruits n f
Fruits au sirop, en proportions normalisées (pêche et poire surtout ; ananas, raisin et cerises au marasquin), en conserve, coupés en petits dés.

439 *fruit salad*
salade de fruits n f
Il s'agit de **fruits rafraîchis**, en gros morceaux, souvent servis en coupe additionnés d'une eau-de-vie comme le kirsch. La composition varie selon les saisons, la plupart des fruits de ce dessert étant frais.

440 *fruit salad platter*
salade aux fruits n f
Plat garni, typiquement américain, composé de laitue, de fruits frais ou en conserve et de cottage.

441 *garlic butter*
beurre à l'ail n m

442 *green peas*
petits pois n m
Ne pas dire « pois verts », traduction servile de l'anglais.

443 *ham omelet*
omelette au jambon n f

444 *kosher*
cacher adj
Des quelque douze façons d'orthographier ce mot, l'Office de la langue française a choisi, depuis plusieurs années déjà, la graphie la plus française : **cacher** (prononciation ka-chère), attestée dans certains ouvrages de réglementation européens. Cet adjectif s'accorde en genre et en nombre : vin cacher, cuisine cachère, produits cachers, viandes cachères.

445 *mashed potatoes*
purée de pommes de terre n f
Éviter d'employer « patates pilées ».

446 *mixed vegetables*
macédoine de légumes n f

447 *oysters on (the) half shell*
huîtres au naturel n f
huîtres nature n f
huîtres crues n f
« Huîtres sur écailles » est une forme fautive calquée sur la tournure anglaise. La façon la plus classique et la plus courante de déguster les huîtres est à l'état cru, simplement ouvertes, servies en **demi-coquilles** disposées sur de la glace pilée, accompagnées de pain de seigle beurré, d'un quartier de citron ou d'une sauce à l'échalote. Par conséquent, ce mode de présentation n'a pas besoin d'être précisé ; il va de soi lorsque l'on commande une douzaine d'huîtres au restaurant. En revanche, il convient de spécifier dans tous les autres cas : **décoquillées** crues (avec de la bière), en beignets, en vol-au-vent, etc.

448 *oysters party*
partie aux huîtres n f
souper aux huîtres n m
banquet aux huîtres n m
Forme fautive : party d'huîtres.

449 *parsley butter*
beurre persillé n m

450 *plain omelet*
omelette nature n f
Ne pas dire : omelette « plain ».

451 *plum sauce*
sauce aux prunes n m

452 *rutabaga*
rutabaga n m
Formes fautives : chou de Siam (archaïsme), navet, chou-navet. En plus des trois synonymes anglais les plus connus (rutabaga, swede et Swedish turnip), on appelle aussi cette plante « winter turnip » et « Russian turnip ». Mais il arrive que les producteurs escamotent le premier mot pour ne laisser que le second, ce qui entraîne des difficultés de traduction pour le restaurateur.

Pourtant ce légume figure parmi les plus consommés chez nous en hiver (dans le bouilli, en dés sauté au beurre, en purée avec des pommes de terre, en macédoine avec des carottes, etc.) et il est presque toujours cultivé au Québec.

Le rutabaga ne doit donc pas être confondu avec le chou-navet (de même grosseur mais à chair blanche) ni avec le navet (voir « turnip »). Les grosseurs des rutabagas sont sensiblement les mêmes que celles des choux ; l'extérieur est jaune et la chair est orangée.

453 *salad*
salade n f
Ne pas confondre la salade avec la laitue. Cette dernière est une plante particulière alors que le mot **salade** désigne l'ensemble des plantes potagères qui peuvent servir à préparer le plat nommé **salade**.

454 *salad bar*
table à salades n f
Forme fautive : bar à salades. Le client se sert seul à une table dressée en **buffet**, ne comportant que des ingrédients en vue de composer soi-même sa salade. Il ne s'agit en aucun cas d'un bar.

455 *salad dressing*
1. **vinaigrette** n f
2. **sauce à salade** n f
Selon le cas.

456 *sautéed macaroni*
coudes sautés n m
En cuisine sino-américaine, ces pâtes alimentaires ne sont pas des « nouilles », ce sont des **macaroni** coupés ayant la forme d'un coude (elbow macaroni). De plus, elles ne sont pas frites, c'est-à-dire immergées dans un corps gras, elles sont **sautées** et prennent leur coloration foncée grâce à une sauce.
On les sert le plus souvent avec du porc, du poulet ou du bœuf en petits cubes. Le fait d'utiliser ici une appellation anglaise impropre (fried noodles), qui désigne d'autres pâtes ainsi qu'un autre mode de préparation, entraîne des traductions françaises aussi incorrectes que « nouilles chinoises » ou « nouilles frites » qui décrivent un tout autre mets. Voir *Lexique de la restauration chinoise*, O.L.F., 1980.

457 *shepherd's pie*
pâté chinois n m
Ce mets, populaire au Québec, est un hachis Parmentier additionné de maïs en crème.

458 *shrimp salad*
salade aux crevettes n f

459 *sliced*
en tranches
Le participe passé marque le résultat de l'action alors qu'ici on veut indiquer la manière de présenter la chose. En français, la manière doit être indiquée par la préposition + le substantif. En conséquence, il faut dire du jambon, du pain, du saucisson **en tranches** et non « tranché ».

460 *Spanish omelet*
omelette à l'espagnole n f
La garniture à l'espagnole est composée de tomate concassée, de poivrons et d'oignons hachés revenus dans du beurre. Cependant, chez les Anglo-Saxons d'Amérique du Nord, cette omelette est beaucoup plus souvent composée aussi de céleri, de champignons et de petits pois.

461 *stuffed*
farci adj

462 *style*
à la ...
à l' ...
au ...
façon ...
genre ...
à la mode de ...
à la façon de ...
type ...
à la manière de ...
(selon le cas)

463 *swede*
V. *rutabaga*

464 *Swedish turnip*
V. *rutabaga*

465 *tray*
plateau n m
Formes fautives : cabaret, tray. Voir chapitre premier, C, p. 23.

466 *trimmed*
paré adj

467 *turkey and cranberry sauce*
dinde, purée de canneberges (ou **d'atocas**) n f
Voir « apple sauce » pour les explications sur la marmelade et la purée.

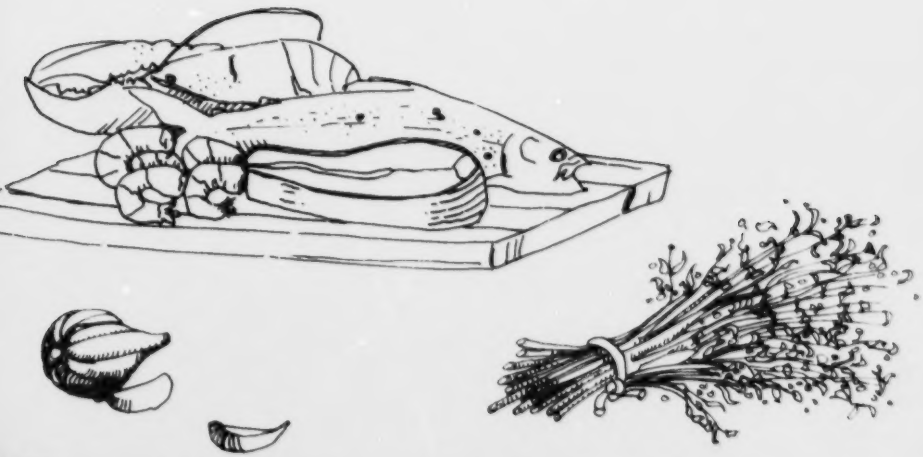
468 *turnip*
navet n m

Formes fautives : rabiole (archaïsme), rutabaga blanc, navet blanc et chou-navet. La forme, la couleur, les caractéristiques et l'utilisation culinaire du navet sont suffisantes pour le différencier très nettement du rutabaga. La confusion a été entretenue parce qu'on a, jusqu'à ces dernières années, appelé indifféremment « navet » le rutabaga, le chou-navet et le navet. Ce dernier est petit si on le compare avec le rutabaga ; sa forme est plus régulière. Il est lisse, **blanc**, aplati sur le dessus, avec un collet tirant sur le violet. Lorsqu'il est cuit, sa chair demeure blanche et il a une saveur plus douce, plus fine et plus sucrée que le rutabaga. On l'emploie surtout comme garniture de viandes grasses (canard rôti, ragoût de mouton), ainsi que pour relever le goût du pot-au-feu français.

469 *zucchini squash*

courgette n f

De son vrai nom anglais, « vegetable marrow ». Éviter d'appeler ce légume « zucchini » en français. L'appellation « courge zucchini » n'est pas recommandable non plus. Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 120, note 35.



Chapitre VII

Le dessert

On sait qu'au Canada les fruits frais entiers figurent rarement au dessert, ce qui ne manque pas de surprendre les touristes d'autres continents. Ici, cette partie du repas est presque essentiellement composée de tartes et de gâteaux (donc de **pâtisseries**) ainsi que de poudings, crèmes prises, crèmes-desserts, crèmes glacées, beignets, charlottes, soufflés (donc d'**entremets sucrés**).

470 *almond cookie*
biscuit aux amandes n m

471 *angel cake*
Syn. *angel food cake*
gâteau des anges n m
Ce n'est pas un gâteau de Savoie ; ce dernier comprend des jaunes d'œufs alors que le gâteau des anges ne comprend que des blancs d'œufs.

472 *apple cake*
gâteau aux pommes n m

473 *apple cobbler*
pavé aux pommes n m
Il s'agit d'une sorte de pouding américain. Le terme **pavé** est déjà utilisé par une compagnie de surgelés. **Pavé** s'emploie en cuisine pour désigner tout ce qui évoque la forme d'un pavé.

474 *apple pie*
tarte aux pommes n f
V.a. *pie*

475 *apple pudding*
pouding aux pommes n m
V. *pudding*, 1

476 *apple turnover*
chausson aux pommes n m

477 *banana cake*
gâteau aux bananes n m

478 *Bavarian cream*
bavarois n m

479 *Black Forest cake*
Syn. *Black Forest pie*
gâteau de la Forêt-Noire n m
Spécialité allemande, cette pâtisserie se caractérise par trois couches de gâteau au chocolat garnies de crème épaisse parsemée de cerises, le tout parfumé au kirsch et recouvert de copeaux de chocolat.

480 *blanc-mange*
blanc-manger n m

481 *bombe*
Syn. *ice cream bombe*
bombe glacée n f

482 *Boston cream pie*
gâteau à la bostonnaise n m
Si l'on manque d'espace sur un menu, on peut écrire **gâteau Boston**. Ce n'est pas une tarte, le mot anglais « pie » signifiant parfois gâteau.

483 *brown Betty*
pouding Betty n m
Ce n'est pas un gâteau ; il s'agit d'un pouding, différent du pouding aux pommes traditionnel par ses miettes de pain dorées qui le rendent croustillant. Le pouding Betty, qualifié de « brown » en anglais, est aux pommes. Si ce pouding est fait avec un autre fruit, on précisera : pouding Betty aux canneberges, etc.

484 *brownie*
carré au chocolat n m (R)

485 *bun*
brioche n f
En Amérique du Nord, quand nous disons **brioche**, nous parlons d'une pâtisserie ronde et plate ; c'est pourquoi, lorsque nous consommons des brioches provenant d'une pâtisserie française, il nous faut les distinguer par le nom de brioches françaises.
Le mot « bun » dans son sens de « round roll » désigne également un pain mollet rond (pain à hambourgeois).

486 *butter cake*
gâteau au beurre n m

487 *butterscotch pudding*
crème au caramel écossais n f
V. *pudding*

488 *cake*
gâteau n m

489 *cake mix*
préparation pour gâteau n f
Éviter d'employer « mélange à ... ».

490 *caramel custard*
crème (renversée au) caramel n f
crème renversée n f
Il s'agit ici d'une crème aux œufs, que l'on peut servir dans son ramequin ou démouler et renverser. Elle a été cuite sur un fond de sucre bruni au feu qui, une fois liquéfié, nappe naturellement de caramel la crème renversée. À ne pas confondre avec la crème-dessert au caramel (parfum de caramel) ni avec le pouding au caramel (garni de sauce au goût de caramel).

491 *caramel sponge pudding*
pouding au caramel n m
V. *pudding*, 1

492 *charlotte*
charlotte n f

493 *cheese cake*
gâteau au fromage n m

494 *cherry pie*
tarte aux cerises n f
V.a. *pie*

495 *chocolate cream pie*
tarte au chocolat n f
V.a. *pie*

496 *chocolate éclair*
éclair au chocolat n m

497 *chocolate mousse*
mousse au chocolat n f

498 *chocolate pudding*

1. **pouding au chocolat** n m
   V. *pudding*, 1
2. **crème-dessert au chocolat** n f
   V. *instant pudding*
3. **crème (prise) au chocolat** n f
   V. *custard*, 2
4. **flan au chocolat** n m
   V. *pudding*, 3

499 *chocolate sauce*

sauce au chocolat n f

Ou **crème au chocolat**, selon la composition et la consistance.

500 *coconut cream pie*

tarte à la noix de coco n f
tarte au coco n f

Forme fautive : tarte au coconut.

501 *compote*

V. *stewed fruit*

502 *cream puff*

chou à la crème n m

503 *cruller*

beignet d'entremets n m
V.a. *French cruller*

504 *cup cake*

petit gâteau n m

505 *custard*

1. **crème anglaise** n f

C'est une crème aux œufs, liquide comme une sauce, que les Anglais versent sur presque tous leurs desserts comme étant une crème française (French custard) mais dont les Français se servent beaucoup pour leurs entremets et pâtisseries en l'appelant **crème anglaise**.

2. **crème prise** n f

Nom générique de l'entremets, entièrement préparé à la maison avec des aliments au naturel, que l'on trouve sous deux formes :

a) la **crème moulée** (soft custard), cuite sur le feu ;

b) la **crème au four** (baked custard). La crème caramel en ramequin fait partie de ces dernières.

L'entremets abusivement appelé « cossetarde » est généralement une crème aux œufs, présentée sous l'une des formes ci-dessus, ou encore démoulée et renversée.

La crème moulée (a) est confectionnée fréquemment, de nos jours, à partir d'une **préparation pour** entremets sous forme de poudre à laquelle on ajoute du lait et que l'on fait cuire plus ou moins longtemps.

V.a. *instant pudding*, C ; *pudding*, 3 b

3. **flan pâtissier** n m

Si le produit ci-dessus (2 b), mais encore plus ferme, est déposé sur une abaisse et doré au four.

4. **crème pâtissière** n f

« Confectioner's custard ». Forme fautive : cossetarde, mot inexistant et calque de l'anglais.

Garniture des éclairs, des mille-feuilles et de plusieurs autres pâtisseries, cette crème sert également de base à bien des entremets.

5. **crème (renversée au) caramel** n f
   V. *caramel custard*
   V.a. *pudding*, 3 b

Tous les entremets ci-dessus sont **cuits**.

Il faut bien comprendre que le mot **crème** suivi d'un déterminatif, chaque fois qu'il est employé dans ce chapitre,

l'est au sens de préparation culinaire ayant une consistance onctueuse et un aspect crémeux. Ce deuxième sens du terme **crème** est donné, en cuisine, à nombre de préparations et ne signifie aucunement que l'entremets sucré contient de la crème, dénomination sévèrement protégée par la loi dans tous les pays de langue française pour désigner le produit de ce nom provenant exclusivement du lait.

506 *Danish bun*
brioche danoise n f

507 *Danish pastry*
pâtisserie danoise n f

508 *date square*
carré aux dattes n m

509 *doughnut*
V.o. *donut*
Syn. *cake donut* (CA)
beigne n m (QC)
Pâtisserie traditionnelle du Québec, le beigne se caractérise par sa forme en couronne, par sa pâte ferme lorsqu'il est refroidi, par sa couleur brun clair et par le fait qu'il se consomme nature ou seulement saupoudré de sucre en poudre.

510 *doughnut* (GB)
V.o. *donut* (CA)
Syn. *raised doughnut* (US)
beignet n m
De nos jours, la grande majorité des pâtisseries vendues improprement sous le nom de « beignes » dans des casse-croûte spécialisés auxquels s'ajoute un comptoir de commandes à emporter, sont des **beignets**. Peu importe qu'ils soient fourrés d'une gelée artificielle ou d'une garniture fouettée, ou qu'ils soient troués au centre comme les beignes, ils sont différents de ces derniers même si tous deux sont plongés en grande friture.

Ces beignets sont plus volumineux parce qu'ils sont levés davantage ; ils sont d'un ton doré après cuisson, quelle que soit leur forme ; et surtout leur pâte est **molle** en raison de l'addition de levure de boulanger. On les enduit très souvent d'un sirop de sucre pour les vendre improprement sous le nom de « beignes au miel » alors que ce sont des **beignets au sucre** ou **beignets glacés au sucre**.

Enfin on les recouvre de différents nappages (chocolat, caramel, etc.) parfois garnis de noix concassées ; ce sont alors des **beignets (glacés) au chocolat, beignets (glacés) au caramel**, etc. Forme déconseillée : beignes allemands.
V.a. *fritter*

511 *éclair*
éclair n m

512 *French cruller*
roussette n f
V.a. *cruller*

513 *fritter*
beignet de ... n m
Tout petit article trempé dans une pâte à frire légère qui gonfle en cuisant après immersion dans un corps gras bouillant est un **beignet** : de cervelle, de courgettes, de langoustines, etc. Ces derniers entrent dans la catégorie des beignets pour petites entrées ou hors-d'œuvre alors que ceux dont il est question dans ce chapitre sont évidemment les **beignets de fruits** : **beignets de pomme, beignets de banane, beignets d'abricot, beignets d'ananas**, etc., les tranches ou moitiés de ces fruits se prêtant bien à la confection de

beignets de ce type. La pâte à frire de ces beignets de fruits est moins consistante et plus lisse que celle des beignets nord-américains courants. Le résultat, après cuisson, donne un entremets plus croustillant.

V.a. *cruller ; doughnut*, numéro **510**

514 *fruit jello with whipped cream*
gelée aux fruits, crème fouettée n f
À moins que ce ne soit de la crème Chantilly (voir numéro **549**).

V.a. *jello ; whipped cream*

515 *fruit pie*
tarte aux fruits n f

V.a. *pie*

516 *fudge*
fudge n m

Contrairement à ce qui avait été précédemment indiqué, l'Office de la langue française croit qu'il est préférable, en français, de conserver l'emprunt **fudge** pour désigner la sucrerie nord-américaine bien connue : produit mou et crémeux, coupé en carrés.

C'est qu'il existe déjà, en confiserie, le **fondant**, sucre cuit travaillé, blanc et lisse, ou bonbon cristallin au sucre très fin, parfumé et coloré : produits que les anglophones appellent d'ailleurs « fondant » et avec lesquels il nous importe d'éviter toute confusion.

Le **fudge** maison est fait de sucre, de sirop de maïs, de lait, de beurre et le plus souvent de chocolat, cuits ensemble puis battus. Noter que le terme **fudge** et son synonyme **fondant américain** ne doivent être suivis d'un déterminatif que si le produit est parfumé à un autre arôme que le chocolat ; exemple : **fudge à la vanille** (ou fondant américain à la vanille). Une exception cependant : la friandise québécoise traditionnelle aux produits de l'érable se nomme **sucre à la crème**, en anglais «maple fudge », qu'il faut cependant distinguer d'un fudge industriel artificiellement aromatisé à l'érable.

517 *golden cake*
gâteau doré n m

518 *instant pudding*
crème-dessert n f (N)

Le terme générique anglais désigne un produit fini, qui présente la forme d'une crème semi-liquide colorée, aromatisée au chocolat, à la fraise, etc., imitant la crème maison (cream pudding).

Ces entremets sont de trois ordres :

A. « Soft pudding » :

a) **prêt à servir**, vendu dans des boîtes de conserve de format courant ;

b) **prêt à manger**, dans des mini-boîtes métalliques individuelles munies d'un dispositif d'ouverture qui permet de consommer directement le contenu de la boîte. Forme fautive : petit pouding. Il ne faut pas dire : « Le petit Tremblay mange un petit pouding Nestor Olé » mais : « Le petit Tremblay mange une **crème-dessert** Nestor Olé ».

B. Prêt en un tournemain grâce à une **préparation pour crème-dessert instantanée** (instant soft pudding powder) en poudre, à laquelle on ajoute simplement du lait et qui épaissit **sans cuisson** ; le produit fini reste mou. Formes fautives : mélange à pouding instant ; mélange à pouding instantané.

C. Prêt dès que la chaleur fait atteindre au mélange (lait et poudre) le point d'ébullition. Cet entremets express ne peut être démoulé. Car s'il est un peu moins mou que le précédent, il conserve néanmoins une consistance moelleuse sous une apparence ferme. De ce fait, on s'en sert également

comme **garniture de tarte** (pie filling). Forme correcte pour étiqueter la boîte de carton : **préparation pour crème-dessert à cuire** (quick pudding powder) ; forme fautive : mélange à pouding.

519 *jam*
confiture n f

520 *jello*
gelée n f
Jell-O est une marque déposée et ne peut donc s'employer comme un nom commun générique pour toutes les préparations sous autres marques. Dans la section des desserts d'un menu, une gelée : gelée **au** citron, gelée **à** la cerise, gelée **à** l'orange, etc., ne peut être confondue avec de la gelée (jelly), groupe des confitures : gelée **de** menthe, gelée **de** groseilles, gelée **de** canneberges, etc., d'où l'inutilité de l'appellation « gélatine aux fruits ». Dans la langue parlée on peut toutefois préciser en disant **gelée dessert**, si c'est nécessaire.

521 *jello with cream*
gelée à la crème n f

522 *jelly roll*
roulé à la gelée n m

523 *lady finger*
biscuit à la cuiller n m
Biscuits aux œufs, légers, aérés et poreux, que l'on mange nature avec un vin blanc de dessert ou un mousseux (comme les **boudoirs** qui sont plus fermes, moulés, mais qui entrent dans la même catégorie) ou que l'on utilise dans la confection de charlottes, bavarois, etc. Ne pas confondre avec les langues de chat (cat's tongues).

La forme **doigts de dame** est acceptable uniquement pour le petit gâteau de fabrication industrielle avec confiture et chocolat parce que, comme on peut le constater, ce dernier produit est très différent du précédent.

524 *lemon meringue pie*
tarte au citron meringuée n f

525 *marble cake*
gâteau marbré n m

526 *mocha cake*
gâteau moka n m
En ce sens, on dit aussi **un moka**.

527 *orange sherbet*
sorbet à l'orange n m

528 *pastry shell*
vol-au-vent n m
vidé n m
Bien entendu, il s'agit ici de la croûte de pâte feuilletée non encore garnie. Le second terme (belgicisme) est un substantif masculin.

529 *pecan pie*
tarte aux pacanes n f
tarte aux noix de pécan n f

530 *pie* (US/CA)
Syn. *tart* (GB)
tarte n f (QC)
La « tarte » la plus courante au Québec comporte une abaisse sur le dessus : il s'agit donc d'une **tourte**, mais l'Office de la langue française entérine l'usage québécois du mot tarte. Quant à la pâtisserie qui ne comporte qu'une abaisse au fond, c'est évidemment une **tarte** qu'on pourra appeler tarte (à la) française s'il est absolument nécessaire de la distinguer de l'autre variété.
V.a. *tart* (US)

531 *pound cake*
quatre-quarts n m

532 *pudding*
1. **pouding** n m
Le pouding est un apprêt culinaire fait de pâte (de type gâteau, ou bien composée de biscuits, de pain, de biscottes) ; il relève donc de la **pâtisserie**. Le pouding est toujours cuit ou pris au four. Il se consomme généralement chaud ou tiède, le plus souvent nappé d'une sauce.

Les poudings les plus connus au Québec sont le pouding du chômeur, le pouding aux pommes, le pouding aux bleuets, le pouding au pain, le pouding au caramel (à ne pas confondre avec la crème-dessert au caramel ni avec la crème renversée au caramel), le pouding à la rhubarbe, le pouding au chocolat (à ne pas confondre avec la crème moulée au chocolat ni avec la crème-dessert au chocolat).

2. **crème moulée** n f
V. *custard*, 2 a

3. **flan** n m
a) Produit industriel, de consistance semi-ferme (présentement nommé « fresh pudding » en anglais), prêt à être consommé, souvent vendu par paires dans des contenants individuels réfrigérés. Pourrait être appelé **flan** en français, pour le différencier de la crème moulée.

b) Entremets confectionné avec une **préparation pour flan** (firm pudding powder) et du lait, que l'on fait cuire plusieurs minutes, qui ne commence pas à épaissir dans la casserole mais qui ne prend fermement que dans le moule, sous l'action du froid. Ce flan a la particularité de pouvoir être démoulé aisément.

533 *pumpkin pie*
tarte à la citrouille n f
V.a. *pie*

534 *rice pudding*
1. **riz au lait** n m
Dans la majorité des cas, l'entremets sucré que l'on nous sert dans les cafétérias et restaurants modestes du Québec sous le nom erroné de « pouding au riz » est du **riz au lait**. Le fait que l'on verse par-dessus du sirop aromatisé à l'érable ne le change pas pour autant en pouding.

2. **pouding au riz** n m
Le **pouding au riz** est une préparation plus consistante, plus ferme, comportant davantage d'ingrédients, notamment des jaunes d'œufs.

3. **gâteau de riz** n m
Le **gâteau de riz** est ferme au point que l'on peut le démouler sur une assiette ; il est caramélisé.

Selon le cas, il convient donc d'appeler chacun de ces trois mets par son véritable nom.

535 *shortbread*
biscuit sablé n m
Lorsqu'on dit simplement **un sablé**, il est bien entendu qu'il s'agit de ce biscuit.

536 *shortcake*
gâteau sablé n m
V.a. *strawberry shortcake*

537 *slice*
feuilleté n m
Pâtisserie feuilletée d'un centimètre d'épaisseur, de forme rectangulaire, faite de deux couches de pâte séparées par de la confiture, saupoudrée de sucre en poudre.

538 *sponge cake*
gâteau de Savoie n m
Le « sponge cake » ne différant du gâteau de Savoie que par le citron qui entre dans sa composition, les recettes des deux gâteaux sont suffisamment semblables pour établir une équivalence terminologique ; « gâteau-éponge » est un calque.

539 *stewed fruit*
compote n f

540 *strawberry ice cream pie*
tarte à la crème glacée aux fraises n f

541 *strawberry shortcake*
1. **gâteau sablé aux fraises** n m
2. **gâteau aux fraises Chantilly** n m
3. **gâteau garni de fraises** n m
(selon le cas)
La recette originale de ce gâteau, qui se prépare également avec d'autres fruits, exige une **pâte sablée** ; sinon il porterait en anglais un nom différent. Cependant aujourd'hui, en raison des coûts, on sert souvent des gâteaux fabriqués de façon commerciale qui n'ont plus du « shortcake » que l'apparence. Même dans les restaurants où l'on confectionne cette pâtisserie sur place, on prend aussi bien de la génoise que du gâteau de Savoie. Ces gâteaux, coupés horizontalement et garnis, ressemblent à un « shortcake ».
L'appellation Chantilly ne convient pas à une crème artificielle.

542 *strudel*
Syn. *streusel*
stroudel n m
strudel n m

543 *sugar pie*
tarte au sucre n f
Mets québécois traditionnel.

544 *tart* (US)
tartelette n f

545 *tartlet* (GB)
V. *tart* (US)

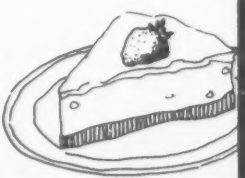
546 *trifle*
bagatelle n f
Il s'agit d'une sorte de charlotte, moins élaborée.

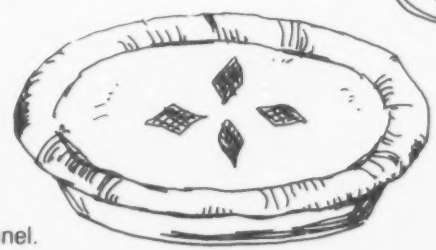
547 *turnover*
chausson n m

548 *twist*
torsade n f
Ou **beignet en torsade** ou **torsadé** lorsque le contexte ne laisse pas entendre qu'il s'agit d'un beignet.

549 *whipped cream*
1. **crème fouettée** n f
Sans sucre.
2. **crème Chantilly** n f
Avec sucre et vanillée.

550 *white cake*
gâteau blanc n m





Chapitre VIII

Les boissons

C'est sous l'influence de l'anglais que l'on désigne, au Québec, les boissons sous le nom de « breuvages ». **Boisson** signifie « tout ce que l'on boit », que ce soit des boissons lactées, gazeuses, alcoolisées ou non. Un **breuvage** est une boisson d'une composition spéciale, ayant souvent une valeur curative (tisanes et boissons médicamenteuses, par exemple).

Les restaurateurs doivent retenir **boisson** pour désigner ce qui est servi à boire aux clients au cours d'un repas. Une boisson servie dans un lieu public, sans accompagner un repas ou une collation, est une **consommation**. Ainsi, l'apéritif (boisson prise avant le repas pour stimuler l'appétit) et le digestif (liqueur prise après les repas pour faciliter la digestion) sont des consommations.

Ne pas dire « liqueurs douces » ni « eaux gazeuses » quant on veut désigner les **boissons gazeuses** (ou **sodas**).

Nous engageons fortement tous les restaurateurs, y compris les propriétaires de brasseries, à lire attentivement le *Lexique des boissons gazeuses* de l'Office de la langue française (1980), dont une partie de ce qui suit constitue un extrait présenté différemment.

551 *beverages*
boissons n f

552 *bitter lemon*
amer (au) citron n m (N)

553 *cocoa*
cacao n m

La forme « cocoa » n'est pas française. La poudre de cacao est dégraissée et traitée à l'alcali. Étendue de lait et additionnée de sucre et de crème, elle donne une boisson tonique : la traditionnelle **tasse de cacao**.

D'autre part, l'ancienne « boisson de chocolat » que l'on préparait longuement avec de la pâte de cacao sucrée et délayée, a donné son nom à la **tasse de chocolat** qui contenait vraiment du chocolat fondu et du lait. Alors que, en restauration moderne, le breuvage cacaoté appelé, par une très large extension de sens, **chocolat chaud** (hot chocolate) – par opposition au **lait au chocolat** (froid) – n'est plus qu'une boisson rapidement préparée à l'eau bouillante à partir d'une poudre instantanée composée de beaucoup de sucre, de cacao (et parfois de chocolat), de lécithine, d'essences, d'additifs chimiques et éventuellement d'autres produits.

554 *coffee*
café n m

Il existe plusieurs types de cafés en grains ou moulus. Le café moulu dit « tout usage », expression qui devrait être remplacée par **mouture ménage**

(all purpose ground coffee), est un café d'une mouture étudiée et bien régulière convenant aussi bien aux cafetières **à vide** (vacuum type coffeepot) qu'on trouve beaucoup dans nos petits restaurants, qu'aux cafetières **filtre** de type ordinaire (drip pot, dripolator), et surtout aux cafetières nord-américaines classiques (dans lesquelles l'eau qui bout remonte en jets continus par-dessus le café) : les **percolateurs** (percolators). Les cafetières, **réversible, à la vapeur, italienne** et **à filtre plastique** inaltérable (doublé d'un cornet en papier), exigent une mouture très fine.

La torréfaction nord-américaine donne au grain de café une couleur marron clair alors qu'il résulte de la torréfaction européenne un grain brun foncé, presque noir. (Le terme technique pour désigner la couleur du café français est **robe de capucin**.) Cela donne donc deux goûts différents. En plus de la préparation nord-américaine courante qui donne un café plutôt léger que l'on boit toujours avec du lait dans de grandes tasses, on trouve le **café filtre**, le **café pression** et l'**express** (espresso coffee) qui se font avec un café noir et se consomment généralement nature. Formes fautives : espresso ; expresso.

Parmi les cafés traités, on trouve le **café soluble** ou **café instantané** (instant coffee), le **café décaféiné** (qu'il ne faudra pas désigner dans un menu sous son nom de marque), le **café lyophilisé** (freeze-dried coffee) qu'il ne faut pas qualifier de « séché à froid ».

555 *cream soda*
soda mousse n m (N)

556 *drinks*
V. *beverages*

557 *fresh lemon juice*
citron pressé n m
Le fruit est pressé devant le client, mais comme il est acide, on ne peut en consommer le jus tel quel, comme c'est le cas avec l'orange ; on doit l'additionner d'eau et de sucre.

558 *fresh orange juice*
1. **orange pressée** n f
Le fruit est pressé devant le client comme cela se pratique, par exemple, dans des buvettes spécialisées placées en évidence dans les centres commerciaux.
2. **jus d'orange frais** n m
Pur jus qu'on a prélevé des fruits frais au moyen d'un extracteur le matin même ou la veille au soir et qui n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation.
V.a. *orange juice*

559 *fruit drinks*
boissons fruitées n f
V. *orange drink*

560 *ginger ale*
soda (au) gingembre n m (N)

561 *ginger beer*
soda piquant au gingembre n m (N)
soda gingembre piquant n m (N)
Il existe encore, à la campagne, un produit fermenté, très fort au goût, à base de vrai gingembre. Cette bière de gingembre pourrait donc éventuellement être préparée et servie par le propriétaire d'un restaurant spécialisé en cuisine régionale. Cependant la boisson gazeuse aromatisée qui nous intéresse ici est bien un **soda au gingembre**, au goût **piquant**, et ne peut porter d'autre nom.

562 *iced tea*

thé glacé n m

Il serait honnête d'établir une différence entre le thé naturel glacé et le thé artificiel glacé, ce dernier étant une préparation chimique imitant le thé.

563 *lemonade*

Parce qu'il ressemble à l'anglais « lemonade », mot passe-partout désignant plusieurs boissons différentes, le terme français **limonade** est employé à tort et à travers par les fabricants et les restaurateurs, ce qui sème ainsi la plus grande confusion parmi la clientèle.

On l'applique – pour commencer par le produit le moins répandu chez nous – au **soda au citron**. Il s'agit d'une boisson gazéifiée, édulcorée, dont la coloration artificielle est d'un jaune vif, qui se vend en canette et possède le goût du citron sans en contenir.

1. **citronnade** n f

Mais on appelle à tort « limonade » surtout la **citronnade**, boisson plate et de couleur plus claire à base de jus naturel, qui est la plus populaire des boissons rafraîchissantes non gazéifiées. Soulignons que le soda au citron et la citronnade sont opaques et n'ont rien à voir avec la véritable limonade. (Voir point 2 ci-après.)

2. **limonade** n f (N)

Les deux boissons précédemment décrites ne sont donc pas des limonades au sens spécifique du terme. Cette dernière, limpide, transparente, contient de l'eau additionnée de gaz carbonique et est parfumée au citron, à la lime ou à la limette. La limonade est incolore ; elle se consomme nature, mais sert également à composer des boissons non alcoolisées comme les **diabolos** (addition de sirop : grenadine, menthe, etc.) ou encore une boisson à la bière, le **panaché**. Paradoxalement, les boissons qui sont vraiment de la **limonade** (marque de commerce déposées « Seven Up », « Sprite », « Bubble Up », etc.) ne sont toujours ni nommées, ni décrites comme telles.

564 *low calorie*

hypocalorique ;
à faible teneur en sucre ;
pauvre en calories

565 *milk*

lait n m

566 *mineral water*

eau minérale n f

Une eau minérale peut être **gazeuse** (naturellement), **gazéifiée** (artificiellement) ou **plate** (sans gaz). Ne pas employer « eau de Vichy » comme générique ; cette eau de diverses sources (Célestins, Saint-Yorre, etc.) porte non seulement un nom déposé mais a des propriétés médicinales qui lui sont propres ; elle n'est donc que l'une des nombreuses eaux minérales naturelles.

567 *mint tea*

1. **menthe** n f

Il s'agit d'une **infusion** comme une verveine, une camomille, etc. Il faut faire très attention ici de ne pas calquer l'anglais et nommer « thé de menthe » (ou même « thé à la menthe ») cette boisson chaude toute simple favorisant la digestion.

V.a. *tea*

2. **thé à la menthe** n m

Comme son nom l'indique, c'est une boisson préparée, assez concentrée, très sucrée, traditionnelle en Afrique du Nord, qui se prend dans de petits verres.

(all purpose ground coffee), est un café d'une mouture étudiée et bien régulière convenant aussi bien aux cafetières **à vide** (vacuum type coffeepot) qu'on trouve beaucoup dans nos petits restaurants, qu'aux cafetières **filtre** de type ordinaire (drip pot, dripolator), et surtout aux cafetières nord-américaines classiques (dans lesquelles l'eau qui bout remonte en jets continus par-dessus le café) : les **percolateurs** (percolators). Les cafetières, **réversible, à la vapeur, italienne** et **à filtre plastique** inaltérable (doublé d'un cornet en papier), exigent une mouture très fine.

La torréfaction nord-américaine donne au grain de café une couleur marron clair alors qu'il résulte de la torréfaction européenne un grain brun foncé, presque noir. (Le terme technique pour désigner la couleur du café français est **robe de capucin**.) Cela donne donc deux goûts différents. En plus de la préparation nord-américaine courante qui donne un café plutôt léger que l'on boit toujours avec du lait dans de grandes tasses, on trouve le **café filtre**, le **café pression** et l'**express** (espresso coffee) qui se font avec un café noir et se consomment généralement nature. Formes fautives : espresso ; expresso.

Parmi les cafés traités, on trouve le **café soluble** ou **café instantané** (instant coffee), le **café décaféiné** (qu'il ne faudra pas désigner dans un menu sous son nom de marque), le **café lyophilisé** (freeze-dried coffee) qu'il ne faut pas qualifier de « séché à froid ».

555 *cream soda*
soda mousse n m (N)

556 *drinks*
V. *beverages*

557 *fresh lemon juice*
citron pressé n m
Le fruit est pressé devant le client, mais comme il est acide, on ne peut en consommer le jus tel quel, comme c'est le cas avec l'orange : on doit l'additionner d'eau et de sucre.

558 *fresh orange juice*
1. **orange pressée** n f
Le fruit est pressé devant le client comme cela se pratique, par exemple, dans des buvettes spécialisées placées en évidence dans les centres commerciaux.
2. **jus d'orange frais** n m
Pur jus qu'on a prélevé des fruits frais au moyen d'un extracteur le matin même ou la veille au soir et qui n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation.
V.a. *orange juice*

559 *fruit drinks*
boissons fruitées n f
V. *orange drink*

560 *ginger ale*
soda (au) gingembre n m (N)

561 *ginger beer*
soda piquant au gingembre n m (N)
soda gingembre piquant n m (N)
Il existe encore, à la campagne, un produit fermenté, très fort au goût, à base de vrai gingembre. Cette bière de gingembre pourrait donc éventuellement être préparée et servie par le propriétaire d'un restaurant spécialisé en cuisine régionale. Cependant la boisson gazeuse aromatisée qui nous intéresse ici est bien un **soda au gingembre**, au goût **piquant**, et ne peut porter d'autre nom.

562 *iced tea*

thé glacé n m

Il serait honnête d'établir une différence entre le thé naturel glacé et le thé artificiel glacé, ce dernier étant une préparation chimique imitant le thé.

563 *lemonade*

Parce qu'il ressemble à l'anglais « lemonade », mot passe-partout désignant plusieurs boissons différentes, le terme français **limonade** est employé à tort et à travers par les fabricants et les restaurateurs, ce qui sème ainsi la plus grande confusion parmi la clientèle.

On l'applique – pour commencer par le produit le moins répandu chez nous – au **soda au citron**. Il s'agit d'une boisson gazéifiée, édulcorée, dont la coloration artificielle est d'un jaune vif, qui se vend en canette et possède le goût du citron sans en contenir.

1. **citronnade** n f

Mais on appelle à tort « limonade » surtout la **citronnade**, boisson plate et de couleur plus claire à base de jus naturel, qui est la plus populaire des boissons rafraîchissantes non gazéifiées. Soulignons que le soda au citron et la citronnade sont opaques et n'ont rien à voir avec la véritable limonade. (Voir point 2 ci-après.)

2. **limonade** n f (N)

Les deux boissons précédemment décrites ne sont donc pas des limonades au sens spécifique du terme. Cette dernière, limpide, transparente, contient de l'eau additionnée de gaz carbonique et est parfumée au citron, à la lime ou à la limette. La limonade est incolore ; elle se consomme nature, mais sert également à composer des boissons non alcoolisées comme les **diabolos** (addition de sirop : grenadine, menthe, etc.) ou encore une boisson à la bière, le **panaché**. Paradoxalement, les boissons qui sont vraiment de la **limonade** (marque de commerce déposées « Seven Up », « Sprite », « Bubble Up », etc.) ne sont toujours ni nommées, ni décrites comme telles.

564 *low calorie*

hypocalorique ;
à faible teneur en sucre ;
pauvre en calories

565 *milk*

lait n m

566 *mineral water*

eau minérale n f

Une eau minérale peut être **gazeuse** (naturellement), **gazéifiée** (artificiellement) ou **plate** (sans gaz). Ne pas employer « eau de Vichy » comme générique ; cette eau de diverses sources (Célestins, Saint-Yorre, etc.) porte non seulement un nom déposé mais a des propriétés médicinales qui lui sont propres ; elle n'est donc que l'une des nombreuses eaux minérales naturelles.

567 *mint tea*

1. **menthe** n f

Il s'agit d'une **infusion** comme une verveine, une camomille, etc. Il faut faire très attention ici de ne pas calquer l'anglais et nommer « thé de menthe » (ou même « thé à la menthe ») cette boisson chaude toute simple favorisant la digestion.

V.a. *tea*

2. **thé à la menthe** n m

Comme son nom l'indique, c'est une boisson préparée, assez concentrée, très sucrée, traditionnelle en Afrique du Nord, qui se prend dans de petits verres.

568 *orangeade*

orangeade n f (N)

L'orangeade est une boisson plate à base d'orange, de sucre et d'eau. À ne pas confondre avec le soda à l'orange.

V.a. *orange soda*

569 *orange drink*

boisson à l'orange n f

Surtout pas « breuvage à l'orange ». L'expression **boisson à ...**, suivie du nom de fruit, désigne une boisson plate à base de jus concentré et d'arômes artificiels.

V.a. *fruit drinks*

570 *orange juice*

jus d'orange n m

Générique des jus véritables, ce terme a maintenant un sens qui s'étend aux produits provenant de concentrés, pourvu qu'ils présentent les caractéristiques analytiques et organoleptiques d'un jus authentique.

Dans l'intérêt de sa clientèle, tout restaurateur doit avoir à cœur de préciser quel type de jus il sert :

a) jus d'orange frais (voir *fresh orange juice*) ;

b) jus d'orange pur : qui n'a subi l'addition d'aucun produit, même autorisé (y compris l'eau) ;

c) jus d'orange sucré : préparé pour la vente avec addition de sucre ;

d) jus d'orange concentré : produit surgelé en cylindres, qui a subi une concentration par le froid ;

e) jus d'orange reconstitué : présenté en bouteilles ou en cartons, ce produit, obtenu par dilution de jus concentré, revient pratiquement à son état et à son goût originels ;

f) jus d'orange en conserve : ne serait-ce que parce que le goût de celui-ci ne saurait tromper le client.

Il va sans dire que le consommateur est lésé lorsqu'on lui sert sous l'appellation « jus d'orange », qui désigne un produit **naturel**, une préparation à l'orange (boisson rafraîchissante à l'eau sucrée avec essence, acides, gommes, colorant, vitamines synthétiques, où le concentré de jus provenant du fruit représente un faible pourcentage) et plus encore une boisson entièrement chimique préparée à partir d'une poudre aromatisée (« cristaux de saveur »).

571 *orange soda*

soda (à l')orange n m (N)

Boisson gazéifiée, acidulée, édulcorée, aromatisée et colorée en orange.

572 *pink lemonade*

citronnade rose n f

Forme fautive : limonade rose

573 *root beer*

soda racinette n m (N)
racinette n f (N)

Les restaurateurs propriétaires ou gérants de casse-croûte dont l'une des spécialités, comme boisson, est ce soda, doivent prendre note de son nom français normalisé et l'indiquer en conséquence dans leur affichage et leurs menus.

574 *shandygaff*

panaché à l'anglaise n m

Dans le cas d'un mélange de bière et de soda au gingembre. S'il s'agit de bière additionnée de limonade, on parlera de **panaché**, tout court.

575 *soft drink*

boisson gazeuse n f (N)
soda n m (N)

Les appellations « eaux gazeuses » et « liqueurs douces » sont impropres. Il

ne s'agit pas, en effet, d'une eau (produit naturel) gazeuse (de façon naturelle) ni même gazéifiée (artificiellement) mais bien de boissons préparées. « Liqueurs douces » ne convient pas puisque, en français, la liqueur désigne une boisson sucrée et aromatisée, à base d'alcool ou d'eau-de-vie (liqueur apéritive, digestive, boisson dont la vente relève de la Société des alcools du Québec. Par conséquent, l'emploi du mot « liqueur » pour désigner un soda est interdit (*Gazette officielle du Québec* du 26 mai 1979).

576 *spruce beer*

soda (à l')épinette n m (N)

La vraie bière d'épinette, à base d'un produit naturel, fermentée, existe et pourrait être offerte par un restaurateur spécialisé en produits du terroir. Toutefois le produit commercial courant, qui nous intéresse ici, est une boisson gazeuse aromatisée artificiellement qui ne doit pas porter d'autre nom que **soda à l'épinette**.

577 *tea*

1. **thé** n m

Exclusivement l'infusion des feuilles de la plante appelée **thé**.

2. **infusion** n f

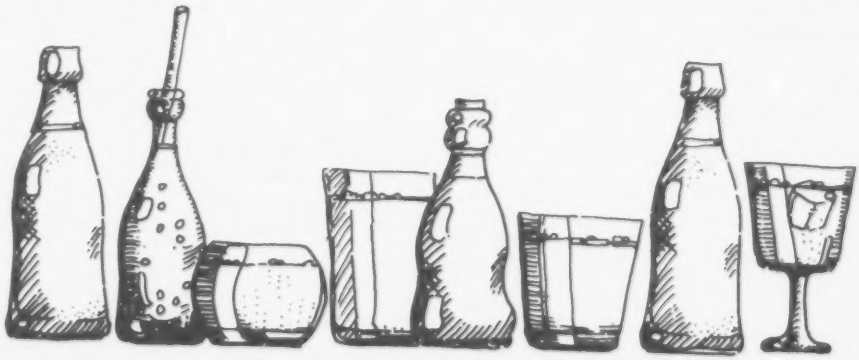
L'**infusion** désigne une boisson faite d'eau bouillante versée sur une substance de laquelle on veut extraire les principes solubles.

3. **tisane** n f

Ne pas confondre **tisane** et **infusion**. La tisane possède des vertus médicinales grâce aux propriétés des plantes avec lesquelles on la prépare, ce qui n'est pas nécessairement le cas pour l'infusion.

578 *tomato juice*

jus de tomate n m



Chapitre IX

Le casse-croûte

579 *all dressed hamburger*

hambourgeois garni n m

On entend par là le fait d'ajouter à la viande une tranche de tomate, de la laitue et des condiments.

V.a. *hamburger (sandwich)*

580 *all dressed pizza*

pizza ... n f

Avec l'introduction de la tomate en Italie vers 1500, la pizza prenait son essor : simple pâte mince constituée de farine, de levure de bière, de sel et d'eau tiède, garnie de tomates pelées, épépinées et coupées, assaisonnées d'origan, cuite dans un four de boulanger. Déjà mets royal en 1700, c'est à partir de Naples, qui en est la capitale incontestée, que la **pizza napolitaine** (mozzarella et décoration d'un anchois ou d'olives noires ou des deux) s'est d'abord répandue sur le pourtour de la Méditerranée où elle a subi quelques variantes (comme en témoigne la **pissaladière** de Nice), puis dans le monde entier à partir des grandes migrations du XIX^e^ siècle.

Les autres authentiques pizzas les plus connues sont la **pizza Marguerite** (de Margherita, nom de la première reine d'Italie, mets tricolore comme le drapeau de ce pays) additionnée de basilic, la **pizza aux palourdes** (ail et mollusques en plus de la recette de base), la **pizza à la marinière** aux anchois salés, avec basilic, la **pizza oignons-olives** (gros oignons doux, olives vertes, anchois salés) et la **pizza quatre-saisons** (quatre compartiments ou parts, séparés par un cordon de pâte, chacun garni différemment).

À partir des pizzas napolitaine et sicilienne et sous l'influence de l'importante communauté new-yorkaise d'origine italienne, les Américains ont créé leur propre garniture de pizza, tout bonnement appelée « all dressed ». Cette pizza est recouverte d'un fromage spécial apparenté au mozzarella, de champignons et poivrons en tranches ainsi que de tranches de ce saucisson piquant italo-américain qu'est le pepperoni. Des États-Unis, cette pizza a évidemment gagné tout le Canada, y compris le Québec où on la nomme « garnie » sans déterminatif, en calquant l'anglais, alors que, **par définition, une pizza est toujours garnie**.

« Toute garnie » n'est guère plus heureux quoique la tournure apporte au moins une nuance : par rapport à la garniture de base de toute pizza (sauce tomate aux épices dites « italiennes » en Amérique), celle-ci comporte non pas un, deux ou trois des **quatre** éléments que l'on trouve sur la pizza commune à l'Amérique du Nord, mais tous à la fois ; la garniture est donc **complète** et d'aucuns, à Montréal, nomment cette pizza **Galilée** (Galileo).

La pratique courante dans les pays occidentaux consiste à donner à chaque pizza un nom au-dessous duquel figure une brève description des ingrédients qui recouvrent la pâte. C'est la nature de ceux-ci, l'inspiration des créateurs et l'appartenance géographique qui influencent le choix du nom. Le fait de nommer différemment chaque pizza paraît l'heureuse solution qui devrait être généralisée au Québec ; cela permet d'éviter les fastidieuses explications en commandant : **tomate-fromage**, **tomate-fromage-champignons**, **tomate-fromage-poivron**.

Les propriétaires des plus importantes pizzérias du Québec ne s'étant pas, jusqu'à présent, prononcés sur un nom unique en vue de désigner la pizza décrite au troisième paragraphe de cette note et les suggestions faites à l'Office de la langue française (pizza américaine, pizza nord-américaine, pizza maison, pizza intégrale, pizza standard) n'ayant pas eu d'écho, l'Office doit donc, une fois de plus, s'en tenir au *statu quo* et conserver, jusqu'à nouvel ordre, « pizza toute garnie ».

Pizza est francisé et se forme au pluriel par l'addition du *s* final (le pluriel italien *pizze* n'est pas de mise).

581 *B.B.Q. sandwich*

sandwich rond au poulet n m

Il s'agit de morceaux provenant d'un poulet rôti à la broche, placés en sandwich dans un pain mollet rond (pain à hambourgeois).

582 *beefeater fries*

(pommes de terre) frites pont-neuf n f

583 *burger*

V. *hamburger (sandwich)*

584 *cashew*

cajou n m

Abréviation de noix de cajou, noix d'acajou ou amande cajou, fruit de l'anacardier. Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974.

585 *catsup*

V. *ketchup*

586 *cheeseburger*

hambourgeois au fromage n m

On ajoute une tranche de fromage, généralement du cheddar, placée sur la viande.

V.a. *hamburger (sandwich)*

587 *chickenburger*

hambourgeois au poulet n m

Fricadelle de poulet à l'intérieur d'un **pain à hambourgeois**. À ne pas confondre avec « B.B.Q. sandwich ».

588 *chips 1* (US)

croustilles n f

chips 2 (GB)

frites n f

En Grande-Bretagne, les croustilles se disent « crisps ».

589 *club (house) sandwich*

sandwich club n m

Ce terme ne constitue pas un générique pour ce type de sandwichs. Le **sandwich club** n'est que le plus connu et le plus populaire des **trois-tranches** ; il est composé de tranches de poulet (ou de dinde ; auquel cas il faut préciser : **sandwich club à la dinde**), de bacon, de tomate et de feuilles de laitue.

V.a. *three-decker sandwich*

590 *coffee whitener*
colorant à café n m
Produit que l'on ajoute au café pour lui donner la même couleur que s'il contenait du lait.

591 *combination sandwich*
sandwich combiné n m
Deux tranches de pain avec deux ou plusieurs ingrédients. Exemple : sandwich tomate-bacon.

592 *combined sandwich*
V. *combination sandwich*

593 *corned beef on rye bread*
bœuf salé sur pain de seigle n m
V. *corned beef*, numéro **193**

594 *crinkle cut fries*
(pommes de terre) frites collerettes n f
Qu'on appelle également **ondulées**. Forme fautive : pommes de terre frisées.

595 *deliburger*
hambourgeois charcutière n m
Produits de charcuterie dans un pain à hambourgeois.

596 *fast food industry*
restauration rapide n f
néo-restauration n f
néorestauration n f
Mode de restauration répondant aux besoins modernes (manque de temps, limite d'argent, simplification des menus, travail en journée continue), utilisant les procédés les plus récents qui nécessitent peu ou pas de cuisson (portions individuelles normalisées, aliments préalablement tranchés, hachés, préparés ; pré-cuisson, etc.) par un minimum de personnel, aux gestes précis, au moyen des techniques les plus poussées (plaques de cuisson, grils, friteuses, broches, four à micro-ondes, etc.) donnant comme résultat un système fonctionnel allié à un service rapide, ces méthodes d'exploitation permettant de préparer les repas et de manger en peu de temps.
V.a. *fast food restaurant*, numéro **8**

597 *fast foods*
aliments prêts à manger n m
prêt-à-manger n m
Aliments (frais ou surgelés, nature ou reconstitués, pré-cuits et réchauffés, etc.) pouvant être **à la fois** préparés et servis dans un minimum de temps grâce aux techniques particulières et aux opérations planifiées qui constituent la nature même de la néo-restauration.
V.a. *fast food restaurant*, numéro **8**

598 *fishburger*
hambourgeois au poisson n m
Fricadelle de poisson à l'intérieur d'un pain à hambourgeois.

599 *French fried potatoes*
frites n f
Forme fautive : patates frites pour **pommes de terre frites**.

600 *French fries* (US)
V. *French fried potatoes*

601 *French fries and sauce*
frites et sauce n f
Il s'agit de frites nappées d'une sauce pour sandwichs chauds.
V.a. *hot chicken sauce*

602 *French fries, sauce and Cheddar cheese*
« **poutine** » n f (QC)
Pommes de terre frites et fromage en grains arrosés de sauce pour sand-

wichs chauds. Contrairement à ce que d'aucuns s'imaginent, le mot **poutine** ne vient pas du mot anglais « pudding ». Le terme **poutine**, employé seul, ne peut prêter à confusion avec le nom des mets acadiens, celui-ci étant toujours précisé. Exemple : **poutine à la râpure**. La variante appelée « **galvaude** » est composée de frites, de petits pois et de morceaux de poulet recouverts de sauce pour sandwichs chauds.

603 *French onion rings*

rondelles d'oignon frites n f

Ce mets s'appelle tout simplement **oignons frits**. Si la plupart des restaurateurs éprouvent le besoin de préciser **rondelles** ou **anneaux d'oignon**, c'est pour éviter toute confusion avec l'oignon coupé, sauté à la poêle, appelé improprement en anglais comme en français : « fried onions », « oignons frits ». Pour cette même raison, ce plat pourrait également être nommé **beignets d'oignon** car les rondelles sont trempées dans une pâte à frire et plongées en grande friture. Mais on en fait une version restauration rapide, surgelée et préparée, recouverte de panure, dont la cuisson se termine au four. À éviter : oignons français.

604 *grilled cheese sandwich*

sandwich au fromage fondant n m

Le fromage de ce sandwich fond à la chaleur de la plaque qui traverse le pain. Celui-ci n'est pas grillé au grille-pain, donc il ne faut pas confondre avec le sandwich grillé au fromage. Il ne s'agit pas non plus de fromage fondu, ce dernier terme désignant un type de fromage ayant été spécialement traité. Enfin, pour raccourcir, on peut appeler en cuisine : « **Un sandwich fondant** » ou : « **Un fondant** » ; dans le contexte, on sait bien qu'il ne s'agit pas de la sucrerie de ce nom.

V.a. *toasted cheese sandwich*

605 ——

« **guedille** » n f (QC)

La guedille consiste en un pain mollet rectangulaire (**pain à chien-chaud**) fourré de poulet haché, d'œufs hachés, de salade de chou ou d'autres ingrédients selon le cas. Exemple : **guedille au poulet**, **guedille aux œufs**, etc. À noter que la **guedille au homard** s'appelle en Nouvelle-Angleterre « lobster roll ».

606 *hamburger (sandwich)*

hambourgeois n m

Le **hambourgeois** est composé de bœuf haché, pur ou allongé, aplati en forme de palet placé dans un pain mollet rond spécialement conçu à cette fin et préalablement fendu horizontalement. Les clients ajoutent presque toujours à leur hambourgeois du ketchup, de la relish, de la moutarde ainsi que des oignons crus ou cuits.

En Amérique, « hamburger » désigne parfois la galette de bœuf haché seulement ; c'est alors une abréviation de « hamburger steak » (qui se dit également, de façon encore plus courante, « hamburg ») qui est, en restauration, un **bifteck haché** (ou encore un **bifteck de Hambourg**). À noter que l'appellation « hamburg », sous laquelle s'est longtemps vendu le bœuf haché dans les boucheries canadiennes, a été officiellement remplacée par « ground beef », non seulement pour éviter l'abus de synonymes anglais, mais précisément pour ne pas confondre avec le « hamburger (sandwich) ».

Quant au terme « burger » que les Américains ont prélevé du mot complet « hamburger » comme s'il s'agissait

d'un suffixe et qu'ils ont substantivé pour en faire un générique, **son emploi est condamnable en français**. Ce terme désigne le même pain rond, fourré d'une fricadelle quelconque : bœuf, poulet, poisson, crevettes, etc., ou sert à certaines chaînes de restaurants à service rapide comme composante d'un nom déposé : « Hilite Burger ».

« Hamburger » signifie incontestablement « from Hamburg » (**de Hambourg**). Connu en Europe de l'Est, depuis le Moyen Âge, sous sa forme de boulette de bœuf aplatie – notamment en tant que **bitok** en Russie (version avec oignons émincés et pommes de terre sautées, passée en France par les émigrés) – ce plat fut transmis par les marins de la Ligue hanséatique, par la mer Baltique, à la mer du Nord, jusqu'à Hambourg. Il y est d'ailleurs toujours populaire, à ce qu'on dit, cru (version **bifteck tartare**) ou cuit (version **bifteck haché à l'allemande**).

Aux États-Unis, les immigrants allemands, arrivés au XIX^e^ siècle, ajoutèrent du pain au bœuf haché cuit et en firent un **sandwich**. Celui-ci fut lancé dans une foire du Sud en 1904. La version moderne, faite d'un pain rond individuel, acquit rapidement une incroyable popularité sur tout notre continent avant de se répandre en Europe de l'Ouest après la Deuxième Guerre mondiale, puis dans le monde entier.

V.a. chapitre VI, C. : *beef patties, beef steakette, ground beef, ground steak, Hamburg steak*

607 *hamburger and chips*

hambourgeois et croustilles

En Amérique du Nord, un hambourgeois avec des frites serait « hamburger and fries ».

608 *hamburger Caruso*

hambourgeois Caruso n m

Hambourgeois nappé de sauce tomate à la viande.

609 *hamburger platter*

assiette hambourgeoise n f
assiette de Hambourg n f

Il s'agit d'un hambourgeois (avec garniture au goût du client) servi dans une grande assiette avec crudités (salade de chou ou tomate sur laitue) et des frites.

610 *homepack*

contenant pour emporter n m

V.a. *take-out counter*, numéro **15**

611 *hot chicken sandwich*

sandwich chaud au poulet n m

Et non « sandwich au poulet chaud » (ou « chaude ») la viande étant froide et le mets devenant chaud sous l'effet de la sauce bouillante dont on nappe le pain, également froid. Les **sandwichs chauds** sont habituellement servis avec des frites et des petits pois.

V.a. *hot chicken sauce*

612 *hot chicken sauce*

sauce pour sandwichs chauds n f

Cette sauce, différente de la sauce brune et de la sauce barbecue, a été conçue pour les **sandwichs chauds** : au porc, au bœuf, à la dinde (hot pork sandwich, hot roastbeef sandwich, hot turkey sandwich), etc., et pour le plus populaire d'entre eux : le **sandwich chaud au poulet**. On la verse aussi sur des frites.

613 *hot dog*

hot-dog n m
chien-chaud n m

Hot-dog ne désigne pas la saucisse fumée comme telle (« smoked sau-

sage », « wiener » et « frankfurter », qui sont synonymes au Canada), mais le sandwich comprenant un petit **pain mollet rectangulaire** fendu verticalement pour le hot-dog grillé ou un **pain mollet pointu** fendu horizontalement (roll), pour le hot-dog vapeur, une saucisse fumée et un condiment au choix (moutarde, relish, ketchup ou mélange de ceux-ci, oignons étuvés).

Depuis la création du mets en 1908, jusqu'aux années 60, les Québécois ont dit **chien-chaud**, ce qui n'est pas plus absurde pour un parlant français que peuvent l'être *hot dog* dans la bouche d'un anglophone, *perro caliente* et *perrito* dans celle d'un hispanophone. Le nom proviendrait, en effet, de l'analogie entre la forme de la saucisse, une fois cuite, et celle d'un basset, d'où l'allusion à ce chien dans différents idiomes. Pour ces raisons, l'Office ne condamne pas **chien-chaud** et il est à remarquer que si **hot-dog** est plus acceptable dans la langue française, comme emprunt, que « hamburger », c'est qu'il ne risque pas d'engendrer, comme lui, toute une série de dérivés.

Ne pas écrire « hot-dog stimé » pour **hot-dog vapeur** ni « hot-dog rôti » pour **hot-dog grillé**.

614 *(hot) dog on (a) stick*

saucisse sur bâtonnet n f

Il s'agit d'une saucisse fumée enrobée de pâte à frire, le tout planté sur un bâtonnet après cuisson. Le terme « Pogo » est une marque déposée.

615 *hot hamburger*

hambourgeois en sauce n m

Le mot anglais « hot » ne doit pas être pris ici dans le sens de piquant mais dans le sens de chaud. Néanmoins, « hamburger chaud » doit être condamné puisque tous les hambourgeois sont chauds. La particularité de celui-ci est d'être nappé d'une sauce brune et d'être servi comme plat principal avec des frites et un autre légume cru ou cuit.

616 *hot turkey sandwich*

sandwich chaud à la dinde n m

V.a. *hot chicken sandwich*

617 *ketchup*

Syn. *tomato ketchup*

ketchup n m

La forme « ketchup aux tomates » est inutile. Celui-ci étant le plus courant, ce sont les autres qui doivent être qualifiés : vert, aux fruits, etc.

618 *mixed nuts*

amandes diverses n f

Ou **assortiment d'amandes**, ou **amandes variées**. Forme fautive : noix mélangées, le mot noix, en français, n'étant pas un générique. Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 57, note 2.

619 *pastrami sandwich*

sandwich au pastrami n m

Bœuf mariné pris dans l'**extérieur de ronde**, soit dans la **noix** le plus souvent (tranches rondes), soit dans la **semelle** (tranches en losange). Le terme **pastrami** est normalisé par l'Office de la langue française.

V.a. *smoked beef sandwich*

620 *peanuts*

1. **arachides** n f
2. **cacahouètes** n f

Voir *Lexique des fruits et légumes*, O.L.F., 1974, p. 58, note 5.

621 *pizzaburger*

croque-cardinal n m

Cette proposition de l'Office de la langue française sur le modèle de croque-

monsieur semble avoir retenu l'attention des restaurateurs québécois pour désigner un demi-pain à hambourgeois recouvert d'une garniture de pizza. L'appellation évoque évidemment la pourpre cardinalice.

622 *pizza sub*
sous-marin pizza n m
Demi-pain à sous-marin (ou demi-pain à croûte de même longueur que le précédent) revêtu d'une garniture de pizza.

623 *plain sandwich*
sandwich n m
À partir de la règle générale qui veut qu'on ne détermine que ce qui sort de l'ordinaire, c'est le sandwich grillé qui doit faire l'objet d'une précision et non le sandwich à l'état nature. À proscrire : sandwich « plain ».

624 *relish*
relish n f
Ce condiment nord-américain sucré est trop éloigné des **achards** pour lui en donner le nom.

625 *sandwich*
sandwich n m
Il s'agit bien d'un nom **masculin** (un sandwich) dont les trois premières lettres se prononcent, en français, comme dans le mot **sang** et les cinq dernières comme « douiche ». Parmi les deux formes de pluriel, nous conseillons **sandwichs**. Ne pas confondre le **sandwich au bifteck** (steak sandwich) avec le bifteck à sandwich (sandwich steak).

626 *sandwich spread*
tartinade pour sandwich n f

627 *shoestring fries*
(pommes de terre frites) allumettes n f
Les frites encore plus minces que celles-ci se nomment **pailles** et non « juliennes ».

628 *sliced bread*
pain en tranches
« Pain tranché » est incorrect (voir la règle au chapitre VI, H, numéro **459**). Au Québec, le pain qui sert à faire les sandwichs est du **pain de mie** ; comme c'est le plus courant, ce sont les autres pains qu'on qualifie (le pain à croûte, par exemple).

629 *smoked beef sandwich*
sandwich au bœuf mariné n m (N)
Morceau pris dans la **navelle** (poitrine du bœuf) dont le traitement principal consiste en un marinage, ce qui lui donne son goût bien particulier. Il n'est généralement passé au fumoir que pour y être séché. On le débite chaud en tranches fines qu'on dispose les unes sur les autres entre deux tranches de pain de seigle et on le sert avec des cornichons à l'aneth.
Si « un smoke meat » est à proscrire formellement, « sandwich à la viande fumée » n'est pas recommandable. Ce dernier terme doit être réservé à une viande uniquement fumée ou principalement fumée, ce qui n'est pas le cas ; en outre, le terme « viande » est trop vague ici. Un restaurateur qui prépare lui-même son morceau et qui le fume, en plus de le mariner, peut indiquer bœuf mariné **fumé**. Les explications détaillées concernant cette préparation figurent dans le *Lexique du bœuf*, O.L.F., 1977, notes 51 et 63.
V.a. *smoked meat (sandwich)*

630 *smoked meat (sandwich)*
V. *smoked beef sandwich*
Premièrement, le terme est impropre

en anglais étant donné la nature du traitement principal que l'on fait subir au morceau de viande.

Deuxièmement, cette viande est du **bœuf** et, depuis 1972, le ministère de l'Agriculture du Canada oblige, par ses règlements, les fabricants **à indiquer l'espèce animale sur les étiquettes et l'emballage** obligatoirement bilingues. Les travaux sur la coupe du bœuf ayant été faits conjointement avec nos homologues fédéraux, nous ne pouvions, en 1974, qu'entériner la présence du mot « beef » dans le nom anglais et celle du mot **bœuf** dans le nom français. À ce moment-là nous écrivions : « Alors que les industriels (mais pas tous) ont respecté cette interdiction du terme anglais (meat), **il est regrettable que les propriétaires de restaurants n'aient pas été aussi scrupuleux quant à leur vitrine, leur enseigne lumineuse et leur menu.** » Aujourd'hui, huit ans plus tard, les termes français correspondants ont été normalisés (*Gazette officielle du Québec*, 24 janvier 1981).

631 *snack*

en-cas n m

V.o. **encas** n m

On peut tout aussi bien parler de petite **collation**, de petit **repas très léger**, de petit **casse-croûte**. Il s'agit de mets déjà prêts (à la maison surtout), ou préparés rapidement (à un comptoir de casse-croûte, par exemple, ou encore distribués automatiquement (bureaux, écoles, entreprises, etc.), consommés à n'importe quel moment, souvent à l'improviste.

632 *snacks*

1. **confiseries** n f

Chocolat, bonbons, gomme (à mâcher) : « chewing gum » ; à boules ou à claquer : « bubble gum », boules de gomme, caramels, papillotes, etc.

2. **grignotises** n f

Et non « grignotines ». En anglais, plus précisément : « dry snacks ». Menus amuse-gueule à grignoter tels que croustilles, maïs éclaté, bretzels, bâtonnets au fromage, croustilles au maïs, maïs au caramel, cacahouètes, noix, croustilles collerettes pour trempettes (ruffle dip chips), tortillons au fromage, couennes de porc frites, etc.

3. **friandises** n f

Biscuits divers, mini-beignes, mini-beignets, macarons au coco, sablés, gaufrettes, petits gâteaux emballés, etc. Ce terme français est particulièrement utile lorsqu'il s'agit de regrouper, sous un même générique affiché, ces sucreries et pâtisseries débitées par un distributeur automatique.

633 *submarine sandwich*

sous-marin n m

Pain (vingt centimètres de longueur), dit pain à sous-marin, garni essentiellement de charcuterie. Exemple d'une composition type de ce **sandwich** : moitié du pain tartinée de pâté de foie, tranches fines de saucisson à l'ail, de salami cuit au bœuf (ou de mortadelle, ou d'un autre saucisson), de pepperoni, de jambon blanc, plus une tranche également fine d'un fromage à pâte ferme (comme de l'emmenthal) et pour finir une couche de laitue hachée. Il existe des variantes et certains clients aiment leur sous-marin servi chaud.

634 *take-out food*
Syn. *food to go*

mets à emporter n m
aliments à emporter n m

On apporte quelque chose à quelqu'un alors qu'on **emporte** quelque chose

avec soi, ce qui est le cas ici puisque l'on vient chercher les aliments. Forme fautive : mets pour apporter. Voir aussi numéros **15, 610, 635, 636.**

635 *take-out menu*

menu – mets à emporter ;
menu – mets pour livraison ;
menu – commandes téléphoniques

Voir aussi numéros **15, 610, 634, 636.**

636 *take-out order*

commande à emporter n f

Formes fautives : ordre pour sortir, commande pour apporter. Voir aussi numéros **15, 610, 634, 635.**

637 *three-decker sandwich*

sandwich trois-tranches n m
trois-tranches n m

Terme générique pour tout sandwich comportant trois tranches de pain de mie. Le **trois-tranches du vendredi** en est un exemple. Forme fautive : club du vendredi.

V.a. *club (house) sandwich*

638 *toasted cheese sandwich*

sandwich grillé au fromage n m

Sandwich dont les tranches de pain ont été dorées au grille-pain, puis beurrées, et dont le fromage n'est pas fondant. Comparer avec « grilled cheese sandwich ».

639 *toasted sandwich*

sandwich grillé n m

Ne pas dire : sandwich « tôsté ».

V.a. *plain sandwich*

640 *triple decker*

V. *three-decker sandwich*

641 *vending machine*

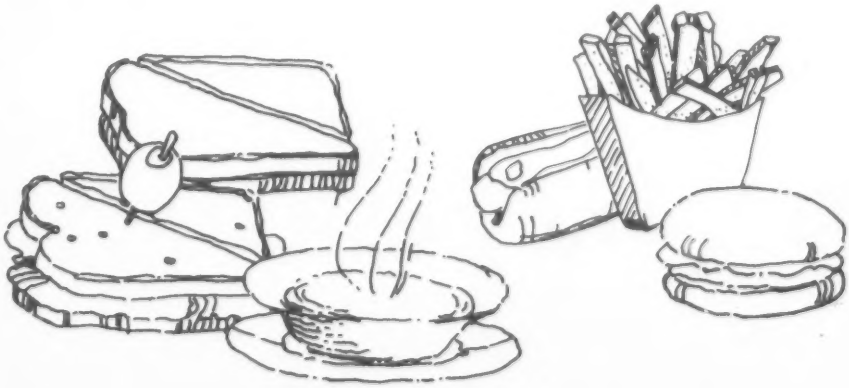
distributeur automatique n m
distributrice n f

Dans la distribution automatique d'aliments, il est préférable de parler d'un **appareil** plutôt que d'une « machine ».

642 *Western sandwich*

sandwich de l'Ouest n m

Omelette au jambon et à l'oignon sauté, placée entre deux tranches de pain de mie généralement grillées.



Chapitre X

Les produits laitiers et les glaces

Le **bar laitier** (milk bar) est un petit établissement où le comptoir prédomine ; on y sert en quasi-exclusivité des produits laitiers : du yogourt, du fromage en grains, du lait, etc., et des glaces (à la crème, au lait, à l'eau) en cornets, en coupelles et sur bâtonnets. Chez le **glacier** (ice cream parlor), on trouve une salle avec des tables et des chaises, dans un cadre moins modeste. L'établissement vend parfois aussi des pâtisseries et peut également faire office de salon de thé (glacier-pâtissier) dans un endroit plutôt luxueux. La **buvette** (soda fountain) offre plutôt des boissons composées à base de glaces ainsi que des crèmes glacées en savantes préparations.

Les lecteurs qui désirent approfondir ce domaine voudront bien noter qu'un lexique complet sur l'industrie laitière a paru à l'Office de la langue française en 1982.

643 *assorted ice cream*
assortiment de crèmes glacées n m
S'il s'agit d'autres produits glacés que des crèmes, on écrira **assortiment de glaces**.

644 *assorted sundaes*
assortiment de coupes glacées n m

645 *banana split*
banane royale n f
Dans un ravier de verre, on place les deux moitiés d'une banane tranchée en longueur, trois boules de crème glacée dont une à la vanille au centre, nappées différemment et enrobées de crème fouettée, garnies de tranches de fruits et de décorations.

646 *butterscotch sundae*
coupe glacée au caramel écossais n f
Ne pas indiquer « caramel au beurre » car si ce type de caramel, fait à la maison, contient du beurre, les produits industriels n'en contiennent pas.

647 *chocolate coated ice cream*
esquimau n m
V. a. *Revel*

648 *chocolate sundae*
coupe glacée au chocolat n f
V. a. *sundae*

649 *cone*
cornet n m

650 *dipped cone*
cornet trempé n m

651 *eggnog*
lait de poule n m
Boisson très ancienne, composée essentiellement de lait et d'œufs, maintenant vendue en boîtes de conserve réfrigérées.

652 *float*
flotteur n m
Boisson gazeuse ou plate (limonade, cola, jus d'agrumes panaché, etc.) ou lait fouetté, sur le dessus de laquelle flotte une boule de crème glacée ou de sorbet.

653 *homogenized milk*
lait homogénéisé n m

654 *ice cream sandwich*
sandwich à la crème glacée n m

655 *ice cream soda*
soda à la crème glacée n m
Crème glacée ou crème à dix pour cent de matière grasse, additionnée d'un sirop fruité ou aromatisé, de crème glacée et d'eau gazéifiée, le tout mélangé dans un grand verre.

656 *ice milk*
lait glacé n m

657 *ice milk float*
flotteur au lait glacé n m

658 *malted milk*
lait malté n m
Épaisse boisson lactée au malt ; ne pas confondre avec le lait fouetté.

659 *marshmallow sundae*
coupe glacée à la guimauve n f

660 *milk beverage*
boisson lactée n f
Sur « beverage » et **breuvage**, voir l'introduction du chapitre VIII.

661 *milk shake*
1. **lait fouetté** n m
Deux boules de crème glacée, 43 ml de sirop à napper et 170 ml de lait froid, placés dans un haut gobelet métallique refroidi, sont amalgamés à vive allure par un fouet électrique, devant le client. Le mélange mousseux est versé dans un grand verre de service (398 ml). Formes fautives : milk shake, lait battu, ce dernier terme s'appliquant à une recette différente.
2. **lait frappé** n m
On vend maintenant dans les supermarchés une préparation industrielle en boîte de conserve réfrigérée, que l'on agite bien avant d'ouvrir, puis dont on frappe le contenu avec des glaçons.

662 *Mister Freeze (TM)*
glaçon à ... n m
Nom générique français de tous les produits de même nature que celui qui figure sous marque déposée.

663 *parfait*
parfait n m
Dans un verre à pied, étroit comme une flûte (verre à parfait), alternance de fruits écrasés (ou de tout autre produit) et de crème glacée tassés jusqu'à ce que le verre soit rempli. Exemple : « coffee parfait », **parfait au café**.

664 *Popsicle (TM)*
sucette glacée n f
Nom générique français de tous les produits de même nature que celui qui figure sous marque déposée (eau aromatisée glacée, sur bâtonnet).

665 *Revel (TM)*
esquimau n m
Nom générique français de tous les produits de même nature que celui qui figure sous marque déposée.
V. *chocolate coated ice cream*

666 *shake*
V. *milk shake*

667 *sherbet*

sorbet n m

La particularité du sorbet est de geler pendant qu'on mélange la préparation faite d'une base de glace à l'eau ou au lait, de jus de fruits, de blancs d'œufs et de sucre (et éventuellement de gélatine).

668 *slush*

barbotine n f

Glace pilée faite d'eau sucrée, colorée et d'un arôme fruité, vendue dans le contenant ayant servi à sa préparation : la **barbotière**, dans un contenant individuel de type pot à yogourt ou dans un plastique épais et alors consommée à l'aide d'une paille. Le produit étant relativement nouveau, le nom français, appliqué à l'alimentation, est bien entendu un néologisme. Il ne faut pas confondre la **barbotine** avec les **granités**, glace qui s'apparente au sorbet.

669 *soft ice cream*

crème glacée molle n f

Il s'agit de la crème glacée à consistance molle, sortant en volutes d'un appareil, directement dans un cornet raccourci ; en Europe, on l'appelle **à l'italienne**.

670 *sundae*

coupe glacée n f

S'il s'agit simplement d'une ou deux boules de crème glacée placées dans une coupe en verre, on dira : crème glacée au chocolat, crème glacée aux fraises, etc.

La crème glacée à la vanille sert de base à la coupe glacée ; si celle-ci est seulement recouverte d'un nappage, on dira : coupe glacée au chocolat, coupe glacée à la guimauve, coupe glacée au caramel, etc., selon la nature du sirop.

Dans le cas d'une préparation plus élaborée (fruits décongelés, noix pilées, sirop, cerises au marasquin, garniture fouettée, etc.), généralement présentée dans un verre à pied ayant la forme d'une tulipe, on nommera la coupe glacée d'après sa composition : coupe choco-noix, coupe hollandaise, coupe géorgienne, coupe Valentin, coupe Melba, etc.

671 *sundae Fiesta*

coupe (glacée) fiesta n f

672 *sundae Supreme*

coupe (glacée) suprême n f

673 *sundae topping*

garniture pour coupe glacée n f
nappage (ou sirop à napper) pour coupe glacée n m

674 *vanilla flavored ice cream*

crème glacée aromatisée à la vanille n f

675 *yoghurt*

yogourt n m

En France, on emploie surtout la variante orthographique **yaourt**.

676 *yoghurt, plain spun*

yogourt brassé nature n m

Tous les yogourts ne sont pas forcément brassés.

Index français

Le chiffre **en gras** renvoie à l'entrée.

Le chiffre sans parenthèses renvoie au numéro de l'article dans lequel le terme se trouve en contexte.

Le chiffre entre parenthèses renvoie à la page dans le cas où le terme à repérer ne peut l'être au moyen d'un numéro d'entrée.

A

abaisse, 148, 306, 505.3, 530
abats, (39)
achards, 624
adresse du restaurant, (26)
à faible teneur en sucre, **564**
agneau, (58), 367
aiglefin, **384**
aiglefin fumé, **409**
aile, 127
airelle, 426
à l' ..., **462**
à la ..., **462**
à la canadienne, 92
à la façon de ..., **462**
à la manière de ..., **462**
à la mode de ..., **462**
à la parisienne, 101.2, 240
à la québécoise, 92, 101.1
à l'espagnole, 460
à l'européenne, (29)
aliment d'appoint, 3
aliments à emporter, **634**
aliments de régime, **429**
aliment-service, 8.1
aliments prêts à manger, 596
à l'italienne, 141.1
allumettes, **627**
aloyau, 186, 265, 269
amande cajou, 584
amandes diverses, **618**
amandes variées, 618
amer, **54**
amer au citron, **552**
amer citron, **552**
amuse-gueule, (39)
anneaux d'oignon, 603
apéritif, (33), (39), (77)
à point, **223**, 240
appareil, 641
arachides, **620.1**
arôme artificiel, 569
arôme fruité, 668
assaisonnement barbecue, **126.3**
assiette anglaise, 102, 240
assiette assortie, 102
assiette de charcuterie, **109**
assiette de crudités, **116**
assiette de Hambourg, **609**
assiette de viandes froides, **102**
assiette du pêcheur, **379**
assiette hambourgeoise, **609**
assiette parisienne, **103**
assortiment d'amandes, 618
assortiment de coupes glacées, **644**
assortiment de crèmes glacées, **643**

assortiment de glaces, 643
atoca, 426
attendri, 197, 240, 321
au ..., **462**
avec glaçons, **74**
avocat farci, **124**

B

bacon, **273**
bacon de dos, **272**
bacon de flanc, 273
bagatelle, **546**
banane royale, **645**
banquet aux huîtres, **448**
bar, 4
bar (poisson), 369
barbotière, 668
barbotine, (9), **668**
bardé, 240, 269
bar laitier, **9**, (93)
bar-restaurant, 4
bar-salon, **4**
baron de bœuf, **145**
bâtonnet, (39), (93)
bâtonnet au fromage, 632.2
baudroie, **389**
bavarois, **478**, 523
beigne, **509**
beignet, (39), 373, 374, (69), **510**, 513, 548
beignet de ..., **513**
beignet d'entremets, **503**
beignet de poisson et frites, **378**
beignet en torsade, 548
beignets au caramel, 510
beignets au chocolat, 510
beignets au sucre, 510
beignets de crevettes, **371**
beignets [de crevettes], 374
beignets de fruits, 513
beignets [d'huîtres], **447**
beignets glacés au caramel, 510
beignets glacés au chocolat, 510
beignets glacés au sucre, 510
beignet torsadé, 548
berlingot, 428
beurre à l'ail, **441**
beurre d'arachide, **41**
beurre d'arachide croquant, **26**
beurre persillé, **449**
bien cuit, **270**
bière à la pression, (20), **60**
bière canadienne, 59
bière de gingembre, 561
bière d'épinette, 576
bière du pays, 59
bière importée, **67**
bière locale, **59**
bière nationale, 59
bière pression, **60**
bière québécoise, 59
bifteck, (26), **163**, 173, 186, 191, 201, 231, 246, **258.2**, 262.1, 262.2
bifteck à la dijonnaise, **196**
bifteck à la suisse, **264**
bifteck à sandwich, 198, 625
bifteck attendri, **195**, 226
bifteck au poivre, **169**
bifteck au poivre flambé, **230**
bifteck Boston, **175**
bifteck d'aloyau, 233, **265**
bifteck d'aloyau (gros filet), **233**
bifteck de côte, **239**
bifteck de côte grillé, marque rouge (degré de cuisson au goût), **185**
bifteck de croupe, **247**
bifteck de faux-filet, 257
bifteck de filet, 266
bifteck de flanc, **207**
bifteck de Hambourg, 606
bifteck de haut de surlonge, **268**
bifteck de macreuse, **231**, **255.1**
bifteck de noix de ronde, **198**
bifteck de pointe d'épaule, **251**
bifteck de pointe de surlonge, **254**
bifteck de ronde, **246**
bifteck de surlonge, **252**, **253**

bifteck de surlonge aux oignons sautés, **188**
bifteck de surlonge aux poivrons verts, **208**
bifteck de surlonge désossée, 252
bifteck de surlonge grillé aux champignons, **180**
bifteck de surlonge haché, **190**
bifteck de surlonge minute, **225**
bifteck grillé, **209**
bifteck haché, 213, **215**, 606
bifteck haché à l'allemande, 606
bifteck haché lyonnaise, 215
bifteck minute, **226**, **255.2**
bifteck papillon, **183**
bifteck Salisbury, **248**
bifteck tartare, **260**, 266, 606
bigorneaux, **395**
biscottes, 532.1
biscuit, 532.1, 632.3
biscuit à la cuiller, **523**
biscuit aux amandes, **470**
biscuit aux œufs, 523
biscuit sablé, **535**
bitok, 606
blanc-manger, **480**
blancs d'œufs, 471
blanquette de veau, **352**
bleu, **236**
bœuf, 133, (45), 148, 221, 306, 456, 630
bœuf à la mode, **177**
bœuf au brocoli, **167**
bœuf au cari, **154**
bœuf au chile, **187**
bœuf aux tomates, **168**
bœuf bourguignon, **151**, **182**
bœuf braisé, **176**
bœuf braisé aux carottes, 177
bœuf haché, **148**, **210**, 606
bœuf haché additionné de liants, 160
bœuf haché allongé, **164**, 606
bœuf haché maigre, 213, 215
bœuf haché mi-maigre, 213
bœuf mariné, **119**, **619**, 629
bœuf mode, **177**
bœuf pressé, 193
bœuf salé, **193**
bœuf salé sur pain de seigle, **593**
bœuf Stroganoff, **166**
boisson, (77), **551**, 553, 567.1, 570, 573, 577.2
boisson à ..., 569
boisson allongée, 69, **71**, 80
boisson à l'orange, **569**
boisson gazéifiée, 563, 571
boisson gazeuse, (77), 561, **575**, 576
boisson lactée, (77), **660**
boisson plate, 563.1, 568, 569
boisson préparée, 567.2, 575
boissons alcooliques, (28), (33)
boissons alcoolisées, 63, (77)
boissons fruitées, **559**
boissons non alcoolisées, 563.2
boissons non gazéifiées, 563.1
bologne, 114
bombe glacée, **481**
bonbon, 632.1
bouchée, (39)
bouchée à la reine, 128
boudoirs, **523**
bouilli, 452
bouilli aux légumes, **170**
bouillon, (37)
bouillon de bœuf, **83**
bouillon de légumes, (37), 101.2
bouillon de myes, **376**
bouillon de palourdes, 376
boule de gomme, 632
boulettes de viande, **219**
boulettes de viande Stroganoff, nouilles aux œufs, **220**
bout de côtes, 162, 179
bout de ronde, 328
braiser, 166, 176, 240, 264
brasserie, 8.1, (20)
bretzel, (39), **118**, 632.2
breuvage, (77)
brioche, **485**

brioche danoise, **27**, **506**
brioche française, 485
brochette de bœuf, **150**
brochette de filet de bœuf sur lit de riz, **205**
brochettes, 266
buccin, 395, **415**
buffet, 8.1, 454
buffet à salades, 8.2
buvetier, 13
buvette, 8.1, **13**, 558.1, (93)

C

cabaret, (23)
cabillaud, 377
cacahouètes, **620.2**, 632.2
cacao, **553**
cacher, **444**
café, **554**
café-bar, 4
café décaféiné, 554
café en grains, 554
café filtre, 554
café instantané, 554
café lyophilisé, 554
café moulu, 554
café pression, 554
café-restaurant, 8.1
café soluble, 554
cafétéria, **2**, (21), (23), 534.1
cafetière à filtre plastique, 554
cafetière à la vapeur, 554
cafetière à vide, 554
cafetière filtre, 554
cafetière italienne, 554
cafetière réversible, 554
cajou, **584**
calories, pauvre en, **564**
canapé, (39)
canard d'agneau, **362**
canard rôti, 468
cantaloup, 107
cantine, **3**
caramel, 532
carré, **334**, 335, 354, 359
carré à la française, **354**
carré au chocolat, **484**
carré aux dattes, **508**
carré d'agneau, **363**
carré double, **357**
carré double paré, **325**
carte des vins, (33)
carte du jour, (22)
casse-croûte, 2, 3, 8.1, **12**, (21), 510, 573, (83), 631
casse-croûtier, 8.1
cassoulet, 367
céréales, 22, 164
céréales au choix, **16**
céréales garnies de fruits frais, **22**
cerises, 479
cervelle de veau, **319**
champignons sautés, 266, **436**
chapelure, 164, 373
charcuterie, (39) 103, 633
charlotte, (69), **492**, 523
chateaubriand, **186**, 266
chaudrée, 87
chaudrée de myes, **87**
chaudrée de myes Manhattan, **95**
chaudrée de palourdes, (37), **87**
chaudrée de palourdes Manhattan, **95**
chausson, **547**
chausson aux pommes, **476**
chien-chaud, **613**
chili, 187
chili con carne, 187
chilli, 187
chocolat, 479, 510, 518, 523, 553, 632.1
chocolat chaud, 553
chou à la crème, **502**
choucroute, 311
chou farci, **422**
chou-navet, 452, 468
chow mein, 437
cigare au chou, **422**
citron, 66, **447**, 538, 563, 563.1, 563.2

citronnade, **563.1**
citronnade rose, **572**
citron pressé, **557**
collation, (21), (77), 631
collier, 367
collins, **57**
colorant à café, **590**
commande, 5, 8
commande à emporter, **636**
commande en sus, **433**
commande téléphonique, 635
compote, 417, **539**
compote de pruneaux, **50**
comptoir, 3, 12, 454
comptoir casse-croûte, 8.1
comptoir de commandes à emporter, **15**, 510
comptoir de mets à emporter, 8.1, **15**
concentré, 569, 570
confiseries, **632.1**
confiture, **33, 35, 519,** 520, 523
confiture d'agrumes, **51**, 417
confiture de bigarades, **46**
confiture de pamplemousses, **35**
confiture d'oranges, **35, 38**
consommation, (77)
consommé, (37)
contenant pour emporter, **610**
contre-filet, **171**, 191, 226, **262.2**
coquetel, (26), (33), (39), 122
coquetelier, (33)
coquetel martini, **73**
coquillage, (39), 376, 379, 405
coquille d'aloyau, **262.1, 263**
coquille de fruits de mer, **121**
coquille de poisson froid, 121
coquille Saint-Jacques, 405
« corned-beef », 193
cornet, (93), **649**
cornet trempé, **650**
cornichon à l'aneth, **430**, 629
côte d'aloyau, **191**
côte de bœuf, 257
côte de bœuf au jus, **243**
côte de bœuf rôtie, **238**
côtelette, **333**
côtelette à la française, **323, 355**
côtelette à manche, 323, 355
côtelette avec rognon, **327**
côtelette d'agneau, **358**
côtelette de filet, **322, 330, 361**
côtelette de porc, **303**
côtelette de porc panée, **279**
côtelette désossée, **278**
côtelette de veau, **346**
côtelette farcie, **343**
côtelette fumée, **311**
côtelette minute, **281**
côtelette papillon, **283**
côtes levées, **314**
cottage, 440
coudes sautés, **456**
couennes de porc frites, 632.2
coupe choco-noix, 670
coupe fiesta, **671**
coupe géorgienne, 670
coupe glacée, **670**
coupe glacée à la guimauve, **659**, 670
coupe glacée au caramel, 670
coupe glacée au caramel écossais, **646**
coupe glacée au chocolat, **648**, 670
coupe glacée fiesta, **671**
coupe glacée suprême, **672**
coupe hollandaise, 670
coupelle, (93)
coupe Melba, 670
coupe suprême, **672**
coupe Valentin, 670
courgette, **469**
couronne d'agneau, **353**
couronne de porc, **285**
crabe des neiges, **410**
craquelins, (39), **425**
crème, (26), (37), 479, 518
crème anglaise, **505.1**
crème au caramel écossais, **487**
crème au chocolat, **498.3**, 499

crème au four, 505.2
crème aux œufs, 505.1, 505.2
crème caramel, **490, 505.5**
crème Chantilly, 514, **549.2**
crème de cassis, 70
crème de céleri, **88**
crème de champignons, **90**
crème démoulée, 505.2
crème de poulet, **89**
crème-dessert, (69), **518**
crème-dessert au caramel, 490, 532.1
crème-dessert au chocolat, **498.2**, 532.1
crème de tomate, **91**
crème fouettée, **549.1**
crème française, 505.1
crème glacée, (69), 661.1, 669, 670
crème glacée à la vanille, 670
crème glacée à l'italienne, 669
crème glacée aromatisée à la vanille, **674**
crème glacée au chocolat, 670
crème glacée aux fraises, 670
crème glacée molle, **669**
crème moulée, 505.2, **532.2**
crème moulée au chocolat, 532.1
crème pâtissière, **505.4**
crème prise, (69), **505.2**
crème prise au chocolat, **498.3**
crème renversée, **490**, 505.2
crème renversée au caramel, **490, 505.5**, 532.1
crêpe, **40**
crêpe américaine, 40
crêpe au babeurre, **21**
crêpe de sarrasin, **20**
crêpe farcie, (39)
crêperie, 14
cretons, **108**, 306
crevettes décortiquées, **394**
crevettes en coupe, **122**
crevettes en papillon, **375**
crevettes épluchées, **394**
crevettes frites, 374
crevettes panées, 371, **374**
croissant, **24**
croque-cardinal, **621**
croquette, (39)
crosses de fougères, **434**
croupe, 335
croupe carrée, 247
croupe courte, 328
croupe ronde, 247
croustilles, (39), 126.3, 378, **588**, 632.2
croustilles au maïs, 632.2
croustilles collerettes, 632.2
croûte de pâte, 146
croûte en pâte, 133
crudités, 103
crustacé, 133, (59), 379, 391
Cuba libre, 75
cuisse, **138**
cuisseau, **329**, 335, 338, (58)
cuit à découvert, 240

D

daiquiri, **58**
darne, **414**
darne de flétan, **385**
darne de saumon, **404**
déjeudîne, (30)
déjeuner, (21), (22), (29), (30)
déjeuner-buffet, (30)
déjeuner dînatoire, (30)
demi-pain à hambourgeois, 621
demi-pain à sous-marin, 622
demi-poulet, **136**
demi-soc fumé, **297**
désossé, 173, 175, 191, 240, 257, 262, 291.2, 342
dessert, (23), (26), 439, (69), 505.1, 520, 523
deux cuisses, **137**
deux œufs et saucisses, **44**
diabolo, 563.2
digestif, (77)
dinde, purée d'atocas, **467**
dinde, purée de canneberges, **467**

dîner, (21), (22)
dîner d'affaires, (23)
distributeur, 3
distributeur automatique, **641**
distributrice, **641**
doigts de dame, 523

E

eau, (37), 557, 568
eau gazéifiée, 575
eau gazeuse, 575
eau minérale, **566**
eau minérale gazéifiée, 566
eau minérale gazeuse, 566
eau minérale plate, 566
eaux minérales naturelles, 566
éclair, 505.4, **511**
éclair au chocolat, **496**
églefin, **384**
églefin fumé, **409**
en-cas, **631**
encas, **631**
en tranches, **459**, 629
entrecôte, (26), **173**
entrées, (39), 513
entremets, (26), 505.1, 505.2, 505.4, 513, 518
entremets sucré, (69), 534.1
épaule, 335, 362, 367
épaule de porc en coussin, **301**
épaule roulée, **337**, **366**
éperlan, **408**
éperlan de lac, **387**
épices, 164, 221, 306
escalope, (43), 321, 326, 332, **342**
escalope à l'italienne, **340**
escalope attendrie, **321**
escalope de porc, **304**
escalope de porc attendrie, **286**
escalope de veau, **347**
escalope fine, **340**
escalope milanaise, 340
esquimau, **647**, **685**
étage du restaurant, (26)
express, 554
extérieur de ronde, 324, 332, 619

F

façon ..., **462**
farci, **461**
farine, (37)
faux-filet, (26), **257**
feuilleté, **537**
fèves au lard, 276, 419
filet, **316**, **345**
filet (de bœuf), 183, 186, 201, 266
filet de plie, **381**, **396**, **413**
filet de sole, 412
filet mignon, **201**, **266**
filet mignon aux asperges, **203**
filet mignon bardé de bacon, aux champignons, **204**
filet mignon, sauce béarnaise, **202**
flan, **532.3**
flan au chocolat, **498.4**
flan pâtissier, 505.3
flet, 413
flétan du Groenland, **383**
flotteur, **652**
flotteur au lait glacé, **657**
foie de bœuf, **158**
foie de bouvillon au bacon, **144**
foie de veau, **320**
foie gras, **111**
fondant, 516
fondant américain, 516
fondu au parmesan, **105**
fondue bourguignonne, **149**, 266
fondue chinoise, 198
fondue suisse, 105
fondu parmesan, **105**
friandises, **632.3**
fricadelle de bœuf, **160**, 606
fricadelle de crevettes, 606
fricadelle de poisson, **380**, 598, 606
fricadelle de poulet, **131**, 587, 606

fricadelle de saumon, **403**
fricadelle de veau, **348**
friterie, 8.1, 13
frites, **588**, **599**, **601**, 607, 609, 611, 612, 615, **627**
[frites] allumettes, **627**
frites collerettes, **594**
frites et sauce, **601**
[frites] pailles, 627
frites pont-neuf, **582**
fruits de mer, (59)
fruits en conserve, 438, 440
fruits frais, 43, 439, 440, (69)
fruits rafraîchis, 439
fruits secs, 43
fudge, **516**
fudge à la vanille, 516
fudge aromatisé à l'érable, 516

G

galantine de veau, 112
galette, en forme de, 131, 164, 606
galvaude, 602
garniture de tarte, 518.C
garniture pour coupe glacée, **673**
gâteau, (69), 482, **488**, 532.1, 541
gâteau à la bostonnaise, **482**
gâteau au beurre, **486**
gâteau au chocolat, (26), 479
gâteau au fromage, **493**
gâteau aux bananes, **477**
gâteau aux fraises Chantilly, **541.2**
gâteau aux pommes, **472**
gâteau blanc, **550**
gâteau Boston, 482
gâteau de la Forêt-Noire, (26), **479**
gâteau de riz, **534.3**
gâteau des anges, **471**
gâteau de Savoie, 471, **538**, 541
gâteau doré, **517**
gâteau garni de fraises, **541.3**
gâteau marbré, **525**
gâteau moka, **526**
gâteau sablé, **536**
gâteau sablé aux fraises, **541.1**
gaufre, **53**
gaufrette, 632.3
gelée, **34**, 35, 510, **520**
gelée à la crème, **521**
gelée aux fruits, crème fouettée, **514**
gelée dessert, 520
genièvre, 61, **64**
génoise, 541
genre ..., **462**
gigot, 356
gigot d'agneau rôti, **364**
gigot raccourci, 356
gin, **61**
glace pilée, (33), 447, 668
glaces, (93)
glacier, (93)
glacier-pâtissier, (93)
glaçon, (33), 74, 661.2
glaçon à ..., **662**
gnocchi, (25), (26)
goberge, **397**
godet, **428**
gomme à bulles, 632.1
gomme à claquer, 632.1
gomme (à mâcher), 632.1
goulache, **217**
goulache à la viennoise, **156**
goulasch, **217**
goulasch à la viennoise, **156**
goûter, (21)
granités, 668
grenadin, **324**
grenadine, 563.2
grignotises, 126.3, **632.2**
grilladerie, **14**
grilladerie libre-service, 8.1
grillé, 163, 186, 231, 266, **420**
grog, **66**
grog au gin, 66
guedille, **605**
guedille au homard, 605

guedille au poulet, 605
guedille aux œufs, 605

H

hachis de bœuf, **157**
hachis de poulet, 132
hachis Parmentier, 457
hambourgeois, (8), **606**, 607, 608, 609
hambourgeois au fromage, **586**
hambourgeois au poisson, **598**
hambourgeois au poulet, **587**
hambourgeois Caruso, **608**
hambourgeois charcutière, **595**
hambourgeois en sauce, **615**
hambourgeois et croustilles, **607**
hambourgeois garni, **579**
harengs, 120
haricots, 419
haricots au four, **419**
haricots au lard, **419**
haricots au lard, sauce à la mélasse, **419**
haricots blancs, 276
haricots, sauce tomate, **419**
haut de la côte dégagé, 323, 355
heure, façon d'écrire l', (26)
hors-d'œuvre, (39), 119, 513
hors-d'œuvre variés, **104**
hot-dog, **613**
hot-dog grillé, 613
hot-dog vapeur, 613
huître, **393**
huître au naturel, **447**
huître crue, **447**
[huître] décoquillée, 447
huître nature, **447**
hypocalorique, **564**

I

infusion, 567.1, **577.2**
intérieur de ronde, 246, 326
interphone, 5

J

jambon, 274, 277
jambon à l'ananas, **302**
jambon à la virginienne, **317**
jambon à l'hawaïenne, **292**
jambon, bacon ou saucisses, **39**
jambon blanc, **277**, 633
jambon braisé, **274**
jambon cru, (39)
jambon cuit, (39)
jambon de campagne, **284**
jambon décoré, **282**
jambon de Parme, **115**
jambon frais rôti, **288**
jambon fumé, 284, 291, **313**
jambon glacé, **290**
jambon haché, **298**
jambon mignon, **287**
jambon pressé, **307**
jarret, **310**
jarret en gelée, **293**
jaunes d'œufs, (37), 471, 534.2
julep, **69**
jus de fruits rafraîchis au choix, **17**
jus de limette, 75
jus de tomate, **578**
jus d'orange, **570**
jus d'orange concentré, 570
jus d'orange en conserve, 570
jus d'orange frais, **558.2**, 570
jus d'orange pur, 570
jus d'orange reconstitué, 570
jus d'orange sucré, 570

K

ketchup, **617**
ketchup aux fruits, 617
ketchup vert, 617
kir, **70**
kirsch, 439, 479

L

lait, 518, **565**
lait au chocolat, 553
lait de poule, **63, 651**
lait de poule au brandy, 63
lait de poule au rhum, 63
lait fouetté, **661.1**
lait frappé, **661.2**
lait glacé, **656**
lait homogénéisé, **653**
lait malté, **658**
laitue, 440, 453, 633
langouste, **400**
langoustine, **391**, 406
langue de chat, 523
langue marinée, **300**
lard, (29)
lardons, **294**
lard salé, **276**
lasagne, **142**
légumes frais, (37)
légumes secs, (37)
levure, 510
liant, 131, 160, 221
licence, (28)
lieu noir, 397
lièvre, 306
limande à queue jaune, 413
lime, 563.1, 563.2
limette, 563.1, 563.2
limonade, 563, 563.1, **563.2**, 574
liqueur, (72), 575
liqueur de café, 55
longe, 272, 359
longe de porc farcie, purée de pommes, **275**
longe de porc rôtie, **295**
lotte, 389
loup de l'Atlantique, **369**

M

macaroni coupés, 456
macarons au coco, 632.3
macédoine de fruits, **438**
macédoine de légumes, **446**
mais au caramel, 632.2
mais éclaté, 632.2
mais en crème, 457
margarita, **72**
Marie salope, 56
marmelade, 35, 417
marmelade d'atocas, **426**
marmelade de canneberges, **426**
marmelade de pommes, (8), **417**
médaillon de bœuf, **222**
médaillon de veau, 359
melon brodé, 107
melon rafraîchi, **107**
menthe, 563.2, **567.1**
menu, (22), (23)
menu à la carte, 11, (22)
menu à prix fixe, 2, (22), (23)
menu à prix fixe avec choix, (23)
menu à prix fixe sans choix, (23)
menu – commandes téléphoniques, **635**
menu complet, (23)
menu du jour avec plat principal au choix, (22), (23)
menu fixe, (22), (23)
menu – mets à emporter, **635**
menu – mets pour livraison, **635**
menus (types), (22)
menus au choix, (22)
mets à emporter, **634**, 635
mets d'accompagnement, 433
mets pour livraison, 635
mie de pain, 160
miettes de pain dorées, 483
mille-feuilles, 505.4
mini-beigne, 632.3
mini-beignet, 632.3
mi-saignant, **224**

moka, 526
mollusque, (59), 405
morceau, (26), (43), 269
morceau à rôtir, 366
mortadelle, **114**, 633
morue, **377**
moufflet, (9), **36**
moule, **390**
mousse au chocolat, **497**
mouture ménage, 554
mye, 87, 376, **411**
myes frites, **382**

N

nappage pour coupe glacée, **673**
nappages, 510
navarin, 367
navelle, 629
navet, 452, **468**
néo-restauration, 7.1, 8.1, **596**, 597
néorestauration, **596**
noisettes d'agneau, **359**
noix, 632.2
noix concassées, 510
noix d'acajou, 584
noix de cajou, 584
noix d'entrecôte, 257
noix de ronde, 269, 619
noix de veau, **326**
noix pâtissière, 324, **328**
nouilles, **143**
nouilles fines, 437
nouillettes frites, **437**

O

œuf, (29), (39), 160
œuf à la coque, **48**
œuf au bacon, **18**
œuf au jambon, **30**
œuf au miroir, **29**
œuf dur, **31**
œuf farci, **125**
œuf miroir, 29
œuf mollet, **49**
œuf poché, **42**
œuf poêlé, **29**
œuf sur le plat, 29
œufs brouillés, **45**
oignon haché, 160, 460
oignons émincés, 215, 606
oignons étuvés, 215, 613
oignons frits, 603
omelette, **37**, 460
omelette à l'espagnole, **460**
omelette au fromage, **423**
omelette au jambon, **443**
omelette au jambon et à l'oignon sauté, 642
omelette nature, **450**
orangeade, **568**
orange pressée, **558.1**
os, 239, 262.1, 291.1

P

pailles, 627
pain à chien-chaud, 605
pain à croûte, 628
pain à hambourgeois, 485, 587, 598
pain à sous-marin, 633
pain de mie, 628, 637, 642
pain de seigle, 447
pain de viande (de bœuf), **159**
pain doré, **28**
pain en tranches, **628**
pain grillé, deux tranches de, 47
pain mollet rectangulaire, 605, 613
pain mollet rond, 485, 581, 606
pain perdu, 28
palet, en forme de, 160, 606
palette, 240, 367
palourde américaine, 87, **386**, **398**
panaché, 563.2, 574
panaché à l'anglaise, **574**
pané, 160, 340
papillote, 632
paré, **466**

parfait, **663**
parfait au café, 663
partie aux huîtres, **448**
pâte, 132, 146, 532.1
pâté, (30), (39), 132, 146, 221
pâte à frire, 371, 513, 603, 614
pâté à la viande, **148, 221**, 306
pâte brisée, 148, 306
pâté chaud au poulet, **132**
pâté chinois, **457**
pâté de foie, 111, **113**, 633
pâte ferme, 509
pâte feuilletée, 528
pâté impérial, **110**
pâte molle, 510
pâte sablée, 541
pâtes, (37), (45), 101.1
pâtes alimentaires, (45), **143**, 456
pâtés impériaux, 110
pâtisserie, (69), 505.1, 505.4, 509, 510, 530, 532.1, 541
pâtisserie danoise, **507**
pâtisserie du jour, (26)
paupiettes de bœuf, **161**
pauvre en calories, **564**
pavé, 473
pavé aux pommes, **473**
pepperoni, 580, 633
percolateur, 554
petit déjeuner, (22), (29), **23**
petit fumé d'épaule, **297**
petit gâteau, **504**, 632.3
petits à-côtés, **433**
petit salé, **309**
petits pois, **442**, 460, 611
pétoncle, **405**
pétoncles en sauce gratinés, 405
pétoncles frits, **370**
pièce parée, 166, 240
pilafs sautés rapides, 266
pissaladière, 580
pizza, **580**
pizza à la marinière, 580
pizza aux palourdes, 580
pizza Galilée, 580
pizza Marguerite, 580
pizza napolitaine, 580
pizza oignons-olives, 580
pizza quatre-saisons, 580
pizza tomate-fromage, 580
pizza tomate-fromage-champignons, 580
pizza tomate-fromage-poivron, 580
pizza toute garnie, 580
pizzéria, 8.1, **10**
plaquettes de beurre, **421**
plat de côtes de bœuf à la créole, **162**
plat de côtes de bœuf braisé jardinière, **179**
plat du jour, (22), (26)
plateau, 11, (23), **465**
plateau de fromages, **418**
plat-minute, 8.2
plat principal, (22), (43)
plie, (26)
plie canadienne, 413
plie grise, 413
plie rouge, 413
poêlé, 231, 258.1
Pogo, 614
pointe d'épaule, 231
pointe de poitrine, 193
poireaux, 99
pois cassés, 93
pois frais, 93
pois jaunes secs, 92
poisson, (29), (59), 379
poisson d'eau douce, 387, 389
poisson pané, **373**
poissons et fruits de mer, **407**
poitrine, **127**, 367
poitrine fumée, 273
poitrine roulée, **318, 336, 365**
poivron, 460, 580
pommes de terre, 99, 306, 606
pommes de terre frites, 378, 599
pommes de terre frites allumettes, **627**
pommes de terre frites collerettes, **594**
pommes de terre frites ondulées, 594

pommes de terre frites pailles, 627
pommes de terre frites pont-neuf, **582**
pommes de terre rissolées, **32**
porc, (54), 306, 456, 612
porc haché, 148, 306
porc saumuré, **299**
portion de jambon, bacon ou saucisses, **39**
potage, (26), (37), (39)
potage au poulet et au vermicelle, **86**
potage clair, (37)
potage Crécy, **85**
potage de légumes, **101.2**
potage en conserve, **81**
potage lié, (37)
potage maison, **94**
potage Parmentier, **99**
potage Saint-Germain, **93**
pot-au-feu, 468
potée, (37)
pouding, (26), (69), **532.1**
pouding à la rhubarbe, 532.1
pouding au caramel, 490, **491**, 532.1
pouding au chocolat, **498.1**, 532.1
pouding au pain, 532.1
pouding au riz, **534.2**
pouding aux bleuets, 532.1
pouding aux pommes, **475**, 483, 532.1
pouding Betty, **483**
pouding du chômeur, 532.1
poudre aromatisée, 570
poule au nid, 362
poulet, (43), 306, 456, 589
poulet à la broche, **126.1**
poulet à la king, **128**
poulet aux légumes, 146
poulet en panier, **130**
poulet en sauce, 128
poulet entier, **140**
poulet frit, 130, 135
poulet rôti à la broche, **126.1**, 139, 581
pour votre régime, **435**
poutine, **602**
poutine à la râpure, 602
poutine râpée, 602
praires, 386
pré et marée, 388
préparation à l'orange, 570
préparation pour crème-dessert à cuire, 518.C
préparation pour crème-dessert instantanée, 518.B
préparation pour entremets, 505.2
préparation pour flan, 532.3
préparation pour gâteau, **489**
préparation pour potage, **100**
présentoirs réfrigérés, 11
prêt à manger, 518.A
prêt-à-manger, **597**
prêt à servir, 518.A
prix (des menus), (27)
produits de la pêche, (59)
protéines végétales texturées, 164
pruneaux, **43**
prunes, 43
purée, (37), 85, 93, 99, 417
purée d'atocas, **426**
purée de canneberges, **426**
purée de pommes, (8), **417**
purée de pommes de terre, (8), **445**

Q

quart de poulet (rôti) à la broche, **139**
quatre-quarts, **531**
queue de bœuf braisée aux légumes, **178**
queue de homard, **388**
queue de langouste, 388
queue du filet, 166, 266, 269
queues de langoustines, **406**

R

racinette, **573**
ragoût, **261**, **367**
ragoût aux haricots blancs, 367
ragoût de bœuf, **165**
ragoût de mouton, 468

ragoût de pattes, 310
ragoût de veau, **351**
ragoût irlandais, 367
réfectoire, 3
relish, 606, **624**
repas à la carte, (23)
repas très léger, 631
restaurant à service rapide, 8.1, 164
restaurant libre-service, 2, **11**, (21), (23)
restaurant-minute, **8.2**
restaurant rapide, **8.1**
restaurant service à l'auto, 5
restauration-minute, 8.2
restauration rapide, 8.1, **596**
restauroute, **7.1**, 8.1
restauvolant, **5**, 7.2, 8.1
rhum et cola, **75**
rillettes, 108
ris, **344**
riz, (37)
riz au lait, **534.1**
riz frit au poulet, **129**
robe de capucin, 554
rognon de porc, **305**
ronde, 246, 338
rondelles d'oignon, 603
rondelles d'oignon frites, **603**
rosbif, (26), **240.2**
rosbif au jus, 241
rosbif de faux-filet, **245, 256**
rosbif de noix de ronde, **197**
rôti, 362
rôti de bœuf, **240.1**
rôti de bœuf au jus, **241**
rôti de croupe, **339**
rôti de jambon frais, **288**
rôti de longe de porc, **295**
rôti d'entrecôte, **172**
rôti de porc, purée de pommes, **308**
rôti de surlonge, **341**
rôti de veau, **335**
rôtie, 47
rôties, **47**, 52
rôties, thé ou café, **52**
rôtir à couvert, 240
rôtisserie, **1, 126.4**
rouelle, **338**
rouelle de jambon, **291.1**
rouelle de jambon frais, **289**
roulé à la gelée, **522**
roussette, **512**
roux, (37)
roux brun, 215
rutabaga, **452**, 468

S

sablé, 632.3
saignant, **235**, 240
salade, **453**, 454
salade aux crevettes, **458**
salade aux fruits, **440**
salade aux œufs et aux pommes de terre, **432**
salade de chou, **424**, 605
salade de chou crémeuse, **427**
salade de fruits, **439**
salade de pommes de terre, **117**
salade du chef, **106**
salami, **119**
salami cuit, 119
salami cuit au bœuf, 633
salé à sec, 284
salle à manger, **6**
salon de thé, (93)
sandwich, (39), 606, 613, **623, 625**
sandwich à la crème glacée, **654**
sandwich au bifteck, 625
sandwich au bœuf mariné, **629**
sandwich au fromage fondant, **604**
sandwich au pastrami, **619**
sandwich chaud à la dinde, **616**
sandwich chaud au bœuf, 612
sandwich chaud au porc, 612
sandwich chaud au poulet, **611**, 612
sandwich club, **589**
sandwich club à la dinde, 589

sandwich combiné, **591**
sandwich de l'Ouest, **642**
sandwich fondant, 604
sandwich grillé, 623, **639**
sandwich grillé au fromage, 604, **638**
sandwichière, 8.1
sandwich rond au poulet, **581**
sandwichs chauds, 611, 612
sandwich trois-tranches, **637**
sans cuisson, 518.B
sardine du Canada, 120
sardines, 120
sardines à l'huile, **120**
sauce, 428, 505.1, 532.1
sauce à la viande, 141.3
sauce à l'italienne, 141.1
sauce allemande, 128
sauce à salade, **455.2**
sauce à spaghetti, 141.1
sauce au chocolat, **499**
sauce aux prunes, **451**
sauce barbecue, **126.2**, 139, 612
sauce Béchamel, 128
sauce bolonaise, 141.2
sauce brune, 612, 615
sauce napolitaine, 141.1
sauce pour sandwichs chauds, 601, **612**
sauces pour grillades, 126
sauce suprême, 128
sauce tomate, 141.1, 141.2
sauce tomate à la viande, 608
saucisse, **19**
saucisse fumée, 613, 614
saucisses de porc grillées, **280**
saucisse sur bâtonnet, **614**
saucisson, (30), 633
saucisson à l'ail, 633
saucisson cuit, 119
saucisson sec, 119
saumon de l'Atlantique, **368**
saumon du Pacifique, 368
saumon fumé, **123**
sauté, 160, 163, 373, 456, 603
sauté de bœuf et de rognons, **147**
sébaste, **392**, **401**
selle, 356
selle à la française, **356**
semelle, 619
service à l'auto, 5, 7.2
singapour, **80**
sirop, 438, 534.1, 670
sirop à napper pour coupe glacée, **673**
sirop de grenadine, 563.2
sirop de menthe, 563.2
sirop de sucre, 510
soc roulé fumé, **312**
soda, (77), 573, **575**
soda à la crème glacée, **655**
soda à l'épinette, **576**
soda à l'orange, 568, **571**
soda au citron, 563, 563.1
soda au gingembre, **560**, 574
soda épinette, **576**
soda gingembre, **560**
soda gingembre piquant, **561**
soda mousse, **555**
soda orange, **571**
soda piquant au gingembre, **561**
soda racinette, **573**
sole, **412**
sorbet, **667**
sorbet à l'orange, **527**
soufflé, (69)
soupe, (37), 143
soupe à l'ail, (37)
soupe à l'écossaise, (37)
soupe à l'oignon, (37), **96**
soupe à l'oignon gratinée, **97**
soupe au bœuf et à l'orge, **82**
soupe au chou, (37), **84**
soupe au fromage, (37)
soupe au pistou, (37)
soupe au poulet, (37)
soupe aux coquillages et pommes de terre, 87
soupe aux légumes, **101.1**
soupe aux pois, **92**

soupe de poisson, (37), 87
soupe en conserve, **81**
soupe maison, **94**
soupe minestrone, (37)
souper, (21), (22)
souper aux huîtres, **448**
sous-marin, **633**
sous-marin pizza, **622**
sous-noix, 324, **332**, 335
spaghetti, (26), (45)
spaghetti à la bolonaise, **141.2**
spaghetti aux tomates, **141.1**
spaghetti sauce à la viande, **141.3**
stéquette de bœuf, **164**
stroudel, **542**
strudel, **542**
sucette glacée, **664**
sucre à la crème, 516
sucre en poudre, 509
supplément de ..., **433**
surlonge, (26), 175, 269, 335, 356
surlonge double, 145
surlonge rôtie, **341**

T

table à salades, **454**
table d'hôte, (23)
tarte, (69), 482, **530**
tarte à la citrouille, **533**
tarte à la crème glacée aux fraises, **540**
tarte à la française, 530
tarte à la noix de coco, **500**
tarte au chocolat, **495**
tarte au citron meringuée, **524**
tarte au coco, **500**
tarte au sucre, **543**
tarte aux cerises, **494**
tarte aux fruits, **515**
tarte aux noix de pécan, **529**
tarte aux pacanes, **529**
tarte aux pommes, **474**
tarte française, 530
tartelette, **544**
tartinade pour sandwich, **626**
tasse de cacao, 553
tasse de chocolat, 553
taverne, (20), (21)
taverne-restaurant, (21)
terrine, (39)
thé, **577.1**
thé à la menthe, **567.2**
thé artificiel, 562
thé glacé, **562**
timbale, (39), 133, 146
timbale de bœuf et de rognons, **146**
timbale de poulet, **133**
tisane, (77), **577.3**
torsade, **548**
tortillons au fromage, 632.2
tournedos, 266, **269**
tourte, 148, 221, 306, 530
tourte au poulet, **132**
tourtière, **306**
tourtière du Lac-Saint-Jean, 306
tourtière saguenéenne, 306
train de côtes, 238
traité au sucre, **315**
tranche, **258.1**
tranche de bacon, 266
tranche de bœuf, (26), 163
tranche de gigot, **360**
tranche de jambon, **291.2**
tranche de pain, (37), 591, 637, 638, 642
tranche de poulet, 589
tranche de rosbif froid, **192**
tranche de surlonge de veau, 342
tranche de veau, **350**
tranche épaisse, 266, 291.1, 338, 359
tranche fine, 198, 340, 629, 633
tranche mince, 198, 281, 291.2, 342
tranche très mince, 340
trempette, **431**
trois-tranches, (8), 589, **637**
trois-tranches du vendredi, 637
type ..., **462**

V

veau, 221, 306, (56), 340, 342
veau en gelée, **112**
velouté, (37)
vente de boissons alcooliques, (28)
vermicelles, 143
vermouth blanc, **62**
vermouth doux, 73
vermouth rouge, 73
vermouth sec, **62**, 73
verre doseur, (33)
viandes grasses, 468
vidé, **528**
vinaigrette, **455.1**
vin blanc, 70
vivaneau, **399**
vodka-moka, **55**
vodka-orange, **78**
vodka-tomate, **56**
volaille, (37), 133, 417
vol-au-vent, **528**
vol-au-vent au poulet, **134**
vol-au-vent aux huîtres, 447

W

whisky canadien, **76**
whisky écossais, **77**
whisky irlandais, **68**

X

xérès, **79**

Y

yaourt, 675
yogourt, **675**, 676
yogourt brassé nature, **676**

Z

zeste, 35

Index anglais

Le chiffre **en gras** renvoie à l'entrée.

Le chiffre sans parenthèses renvoie au numéro de l'article.

Le chiffre entre parenthèses renvoie à la page dans le cas où le terme à repérer ne peut l'être au moyen d'un numéro d'entrée.

A

all dressed hamburger, **579**
all dressed pizza, **580**
all purpose ground coffee, 554
almond cookie, **470**
American oyster, 393
American plaice, 413
angel cake, **471**
angel food cake, **471**
apple cake, **472**
apple cobbler, **473**
apple pie, **474**
apple pudding, **475**
apple sauce, **35, 417**
apple turnover, **476**
assorted cereal, **16**
assorted cheese plate, **418**
assorted chilled juices, **17**
(assorted) cold meats, **102**
assorted hors d'œuvres, **104**
assorted ice cream, **643**
assorted soups in cans, **81**
assorted sundaes, **644**
Atlantic salmon, **368**
Atlantic wolffish, **369**

B

baby beef liver and bacon, **144**
back bacon, **272**
bacon, **273**
bacon and egg, **18**
bacon and eggs, **18**
baked beans, **419**
baked custard, 505.2
baked eggs, 29
baked ham, **274**
baked stuffed loin of pork, apple sauce, **275**
banana cake, **477**
banana split, **645**
barbecue, **126**
baron of beef, **145**
batter fried scallops, **370**
batter fried shrimps, **371**
Bavarian cream, **478**
B.B.Q. restaurant, **1**
B.B.Q. sandwich, **581**
bean pork, **276**
beef and barley soup, **82**
beef and kidney pie, **146**
beef and kidney sauté, **147**
beef and pork meat pie, **148**
beef bourguignonne, **149**
beef brochette, **150**
beef broth, **83**
beef Burgundy, **149, 151**

beef chop, 152, 191
beef chuck top blade steak boneless, 231
beef cubes stewed in wine, 153
beef curry, 154
beefeater fries, 582
beef fondue, 155
beef goulash, Vienna style, 156
beef hash, 157
beef liver, 158
beef loaf, 159
beef patties, 160
beef paupiettes, 161
beef rib ends, créole, 162
beef steak, 153
beef steakette, 164
beef stew, 165
beef Stroganoff, 166
beef with brocoli, 167
beef with tomatoes, 168
beverages, 551
bitter, 54
bitter lemon, 552
Black Forest cake, 479
Black Forest pie, 479
black pepper steak, 169
black Russian, 55
blade petite steak, 231
blanc-mange, 480
bloody Mary, 56
boiled beef with vegetables, 170
boiled egg, 48
boiled ham, 277
bombe, 481
boneless chop, 278
boneless club steak, 171
boneless rib roast, 172
boneless rib steak, 173
boneless sirloin steak, 174
Boston bluefish, 372
Boston cream pie, 482
Boston steak, 175
braised beef, 176
braised beef à la mode, 177
braised ox tails with vegetables, 178
braised rib ends of beef, jardinière, 179
breaded fish, 373
breaded pork chop, 279
breaded shrimps, 374
breakfast sausage, 19
breakfast, to, (29)
breast, 127
brisket roll, 318
broiled, 420
broiled pork sausages, 280
broiled sirloin steak with mushrooms, 180
brown and serve chop, 281
brown and serve steak, 181
brown Betty, 483
brownie, 484
brunch, (30)
bubble gum, 632.1
buckwheat pancake, 20
buffet ham, 282
bun, 485
burger, 583
Burgundian beef, 149, 182
businessmen's lunch, (23)
butter cake, 486
butterflied steak, 183
butterfly chop, 283
butterfly shrimps, 375
butterfly tenderloin steak, 184
buttermilk pancake, 21
butter patties, 421
butterscotch pudding, 487
butterscotch sundae, 646

C

cabbage rolls, 422
cabbage soup, 84
cafeteria, 2
cake, 488
cake donut, 509
cake mix, 489
calf brain, 319

calf liver, **320**
canteen, **3**
caramel custard, **490**
caramel sponge pudding, **491**
carrot soup, **85**
cashew, **584**
cat's tongue, 523
catsup, **585**
cereal topped with fresh fruit, **22**
char-broiled red brand rib steak, broiled as you like it, **185**
charlotte, **492**
chateaubriand, **186**
cheeseburger, **586**
cheese cake, **493**
cheese fondu, **105**
cheese omelet, **423**
chef's salad, **106**
cherry pie, **494**
chewing gum, 632.1
chicken à la King, **128**
chickenburger, **587**
chicken fried rice, **129**
chicken in the basket, **130**
chicken noodle soup, **86**
chicken patties, **131**
chicken pie, **132**
chicken pot pie, **133**
chicken vol-au-vent, **134**
chili con carne, **187**
chilled melon, **107**
chips, 378, **588**
chocolate coated ice cream, **647**
chocolate cream pie, **495**
chocolate éclair, **496**
chocolate mousse, **497**
chocolate pudding, **498**
chocolate sauce, **499**
chocolate sundae, **648**
choice sirloin steak with fried onions, **188**
chopped beef, **189**
chopped sirloin steak, **190**
clam broth, **376**
clam chowder, **87**
club house sandwich, **589**
club sandwich, **589**
club steak, **191**
cocktail, (33)
cocktail lounge, **4**
cocktail-party, (33)
cocoa, **553**
coconut cream pie, **500**
cod, **377**
coffee, **554**
coffee parfait, 663
coffee shop, 8.1
coffee whitener, **590**
cold and sliced roast beef, **192**
cold cuts, 102
cole slaw, **424**
collins, **57**
combination sandwich, **591**
combined sandwich, **592**
compote, **501**
cone, **649**
confectioner's custard, 505.4
continental breakfast, (29), **23**
convenience food, 8.1
corned beef, **193**
corned beef on rye bread, **593**
country style ham, **284**
crackers, **425**
cranberry sauce, **426**
creamed chicken, 128
cream of celery soup, **88**
cream of chicken soup, **89**
cream of mushrooms, **90**
cream of tomato, **91**
cream pudding, 518
cream puff, **502**
cream soda, **555**
creamy cole slaw, **427**
crescent roll, **24**
cretons, **108**
crinkle cut fries, **594**
crisp noodles, 437
crisps, 588

croissant, **25**
crown roast, **285, 353**
cruller, **503**
crunchy peanut butter, **26**
crushed ice, (33)
cubed steak, **194**
cup, **428**
cup cake, **504**
curb service, **5**
curb service restaurant, **5**
custard, **505**

D

daiquiri, **58**
Danish bun, **27, 506**
Danish pastry, **507**
date square, **508**
deep-fried chicken, **135**
deliburger, **595**
delicatessen platter, **109**
delicatized cutlet, **321**
delicatized pork steak, **286**
delicatized steak, **195**
diet food, **429**
Dijonnais steak, **196**
dill pickles, **430**
dining room, **6**
dinner ham, **287**
dip, **431**
dipped cone, **650**
dog, **613**
dog on (a) stick, **613, 614**
domestic beer, **59**
donut, **509, 510**
doughnut, **509, 510**
draught beer, **60**
drinks, **556**
dripolator, 554
drip pot, 554
drive-in restaurant, **7**
dry gin, **61**
dry martini cocktail, **73**
dry noodles, **437**
dry snacks, 632.2
dry vermouth, **62**

E

éclair, **511**
egg and potato salad plate, **432**
eggnog, **63, 651**
egg roll, **110**
elbow macaroni, 456
English fried egg, 29
espresso coffee, 554
extra dry martini, 73
extra orders, **433**
eye of round roast, **197**
eye of round steak, **198**
eye of T-bone, **199**

F

(fairly) soft boiled egg, **49**
fast food industry, 7.1, **596**
fast food outlet, 8.2, **15**
fast food restaurant, **8**
fast foods, **597**
fast fry steak, **200**
fattened goose liver, 110
fiddlehead greens, **434**
filet mignon, **201**
filet mignon, Béarnaise sauce, **202**
filet mignon with asparagus, **203**
filet mignon with bacon and mushrooms, **204**
filet of beef en brochette with rice, **205**
filet of beef Stroganoff, **206**
fillet chop, **322**
finely cracked ice, (33)
firm pudding powder, 532.3
fish and chips, **378**
fishburger, **598**
fisherman's platter, **379**
fish patties, **380**
flank steak, **207**
float, **652**
flounder fillet, **381**

flounders, 413
foie gras, **111**
fondant, 516
food to go, **634**
for the weight conscious, **435**
frankfurter, 613
freeze-dried coffee, 554
French Canadian pea soup, **92**
French cruller, **512**
French custard, 505.1
frenched rib chop, **323**
French fried potatoes, **599**
French fries, **600**
French fries and sauce, **601**
French fries, sauce and Cheddar cheese, **602**
French onion rings, **603**
French rack, **354**
French rib chop, **355**
French saddle, **356**
French toast, **28**
fresh ham roast, **288**
fresh ham steak, **289**
fresh lemon juice, **557**
fresh orange juice, **558**, **570**
fresh pudding, 532.3
fried clams, **382**
fried crispy noodles, 437
fried egg, **29**
fried mushrooms, **436**
fried noodles, **437**, 456
fried onions, 603
fritter, **513**
fruit cocktail, **438**
fruit drinks, **559**
fruit jello with whipped cream, **514**
fruit pie, **515**
fruit salad, **439**
fruit salad platter, **440**
fudge, **516**
full course, (23)

G

garlic butter, **441**
geneva, **64**
gin, **65**
ginger ale, **560**
ginger beer, **561**
glazed ham, **290**
golden cake, **517**
grapefruit marmalade, **35**
Greenland halibut, 383
Greenland turbot, **383**
green peas, **442**
green pea soup, **93**
green pepper sirloin steak, **208**
grenadin, **324**
griddlecake, 40
grilled cheese sandwich, **604**
grilled steak, **209**
grog, **66**
ground beef, **210**, 606
ground beef patties, **211**
ground beef patties, binder and spices, **212**
ground floor, (26)
ground steak, **213**

H

haddock, **384**
half chicken, **136**
half chicken (legs only), **137**
halibut steak, **385**
ham and egg, **30**
ham and eggs, **30**
ham, bacon or sausages, **39**
hamburg, 606
hamburger, **606**
hamburger and chips, **607**
hamburger and fries, 607
hamburger Caruso, **608**
hamburger platter, **609**
hamburger sandwich, **606**
hamburger steak, 606

Hamburg patties, 214
Hamburg steak, 215
ham omelet, 443
ham steak, 291
hard boiled egg, 31
hard-cooked egg, 31
hard shell clam, 87, 386
hash brown potatoes, 32
Hawaiian style ham, 292
home made soup, 94
homepack, 610
homogenized milk, 653
hot, 615
hot chicken sandwich, 611
hot chicken sauce, 612
hot chocolate, 553
hot dog, 613
hot dog on (a) stick, 614
hot dog stand, 13
hotel cut steak, 216
hotel rack, trimmed, 325
hotel rack, trimmed, double, 357
hot hamburger, 615
hot pork sandwich, 612
hot roastbeef sandwich, 612
hot turkey sandwich, 612, 616
Hungarian beef goulash, 217

I

ice cream bombe, 481
ice cream parlor, (93)
ice cream sandwich, 655
ice cream soda, 655
ice cubes, (33)
iced tea, 562
ice milk, 656
ice milk float, 657
imported beer, 67
inside round steak, 321, 326
instant coffee, 554
instant pudding, 518
instant soft pudding powder, 518.B
Irish whiskey, 68
Italian spaghetti, 141

J

jam, 33, 519
jellied hock, 293
jellied veal, 112
jello, 520
jello with cream, 521
jelly, 34
jelly roll, 522
juice bar, 13
julep, 69

K

ketchup, 617
kidney chop, 327
kir, 70
knuckle, 328
kosher, 444

L

lady finger, 523
lake smelt, 387
lamb chop, 358
lamb noisettes, 359
lardoons, 294
lasagna, 142
leg, 138
leg butt-end, 356
leg of veal, 329
leg steak, 360
lemonade, 563
lemon meringue pie, 524
licensed, (28)
light breakfast, (29)
liver pâté, 113
lobster roll, 605
lobster tail, 388
loin chop, 330, 361
loin leg-end, 331
loin rib-end, 334, 363

loin roast, 295
loin steak, 218
long drink, 71
low calorie, 564
lunch, 12
lunch counter, 12
luncheon bar, 12
luncheonnette, 12

M

malted milk, 658
Manhattan clam chowder, 95
maple fudge, 516
marble cake, 525
margarita, 72
marmalade, 35
marshmallow sundae, 659
martini, 73
mashed potatoes, 445
meat balls, 219
meat balls in Stroganoff sauce over buttered egg noodles, 220
meat pie, 221
meat pie (pork), 296, 306
meat pork pie, 306
médaillon steak, 222
medium, 223
medium martini cocktail, 73
medium rare, 224
midget roll, 297
milk, 585
milk bar, 9, (93)
milk beverage, 660
milk shake, 661
minced ham, 298
mineral water, 566
mint tea, 567
minute lunch, 12
minute sirloin steak, 225
minute steak, 226, 255.2
Mister Freeze, 662
mixed nuts, 618
mixed vegetables, 446
mocha cake, 526
mock duck, 362
monk fish, 389
mortadella, 114
muffin, 36
mussel, 390

N

New York sirloin steak, 227
New York strip steak, 228
noodles, 143
Norway lobster, 391

O

ocean perch, 392
ocean quahog, 398
omelet, 37
onion soup, 96
onion soup au gratin, 97
on the rocks, 74
orangeade, 568
orange drink, 569
orange juice, 570
orange marmalade, 35, 38
orange sherbet, 527
orange soda, 571
order of ham, bacon or sausages, 39
outside round, 332
oyster, 393
oysters on half shell, 447
oysters on the half shell, 447
oysters party, 448

P

pancake, 40
pancake house, 14
parfait, 663
Parma ham, 115
parsley butter, 449
pastrami sandwich, 619
pastry shell, 528
peanut butter, 41

peanut butter, crunchy, **26**
peanuts, **620**
pea soup, **98**
pecan pie, **529**
peeled shrimps, **394**
penthouse steak, **229**
pepper steak flambé, **230**
percolator, 554
periwinkles, **395**
petite steak, **231**, 255.1
pickled pork, **299**
pickled tongue, **300**
picnic shoulder, cushion style, **301**
pie, 482, **530**
pie filling, 518.C
pineapple ham, **302**
pink lemonade, **572**
pizzaburger, **621**
pizza parlor, **10**
pizza sub, **622**
pizzeria, **10**
plaice fillet, **396**
plain omelet, **450**
plain sandwich, **623**
plate of raw vegetables, **116**
plums, 43
plum sauce, **451**
poached egg, **42**
point surloin steak, **232**
pollock, **397**
Popsicle, **664**
pork chop, **303**
pork cutlet, **304**
pork kidney, **305**
pork pie, 306
poterhouse steak, 233
potato salad, **117**
potato soup, **99**
pound cake, **531**
pressed ham, 307
pretzel, **118**
prunes, **43**
pudding, **532**
pumpkin pie, **533**
pure beef patties, **234**

Q

quahog, **398**
quarter B.B.Q. chicken, **139**
quick lunch, **12**
quick lunch bar, **12**
quick pudding powder, 518.C

R

rack, 363
raised doughnut, **510**
rare, **235**
raw, **236**
redfish, 392
red snapper, **399**
relish, **624**
rest-stop, **7**
Revel, **665**
rib chop, **333**
rib eye roll steak, **237**
rib eye steak, 257
rib roast, **238**, **243**, **334**, **363**
rib steak, **239**
rice pudding, **534**
rickey, **80**
roast beef, **240**
roast beef au jus, **241**
roast beef served hot with natural gravy, **242**
roast leg of lamb, **364**
roast pork, apple sauce, **308**
roast prime rib (of) beef au jus, **243**
roast rib of beef au jus, **244**
roast spencer of beef, **245**
roast veal, **335**
rock lobster, **400**
roll, 613
rolled breast, **336**, **365**
rolled shoulder, **337**, **366**
root beer, **573**
rosefish, 392, **401**

round roll, 485
round steak, **246, 338**
ruffle dip chips, 632.2
rum and cola, **75**
rump, 356
rump roast, **339**
rump steak, **247**
Russian turnip, 452
rutabaga, 452
rye whisky, **76**

S

salad, **453**
salad bar, 8.2, **454**
salad dressing, **455**
salami, **119**
Salisbury steak, **248**
salmon, **402**
salmon patties, **403**
salmon steak, **404**
salt pork, **309**
sandwich, **625**
sandwich bar, 13
sandwich girl, 8.1
sandwich spread, **626**
sandwich steak, 625
sardines in oil, **120**
sausages and two eggs, **44**
sautéed macaroni, 437, **456**
sautéed noodles, 437
scallop **405**
scallopine, **340**
scampi, **406**
Scotch whisky, **77**
scrambled eggs, **45**
screwdriver, 55, **78**
seafood, (59), **407**
seafood in a shell, **121**
self-service restaurant, **11**
service-station restaurant, 7
Seville orange marmalade, **46**
shake, **666**
shaker, (33)
shandygaff, **574**
shank, **310**
shank-end, 356
shell loin steak, **249**
shepherd's pie, **457**
sherbet, **667**
sherry, **79**
shoestring fries, **627**
shortbread, **535**
shortcake, **536**, 541
short loin steak, **250**
short order cook, 8.1
short ribs, 162, 179
shoulder clod steak, **251**
shrimp cocktail, **122**
shrimp salad, **458**
side bacon, 273
side dishes, 433
Singapore (sling), **80**
sirloin, 356
sirloin butt steak, **252**
sirloin roast, **341**
sirloin steak, **253, 321, 342**
sirloin tip steak, **254**
slice, **537**
sliced, **459**
sliced bread, **628**
slices of toast, **47**
sling, 80
slush, **668**
small steak, **255**
smelt, **408**
smoked beef sandwich, **629**
smoked chop, **311**
smoked cottage roll, **312**
smoked haddock, **409**
smoked ham, **313**
smoked meat, **630**
smoked meat sandwich, **630**
smoked salmon, **123**
smoked sausage, 613
snack, **631**
snack bar, **12**

snacks, **632**
snow crab, **410**
soda fountain, **13**, (93)
soft boiled egg, **48**
soft boiled egg (fairly), **49**
soft custard, 505.2
soft drink, **575**
soft ice cream, **669**
soft pudding, 518.A
soft shell clam, 87, **411**
sole, **412**, **413**
sole fillet, **413**
soup mix, **100**
Spanish omelet, **460**
square ribs, **314**
spencer roast, **256**
spencer steak, **257**
sponge cake, 538
spruce beer, **576**
steak, **258**, **414**
steak house, **14**
steak sandwich, 625
steak tartare, **260**
stew, **261**, **367**
stewed fruit, **539**
stewed prunes, **50**
strawberry ice cream pie, **540**
strawberry shortcake, **541**
streusel, **542**
strip loin steak, **262**
strip steak, **263**
strudel, **542**
stuffed, **461**
stuffed avocado, **124**
stuffed chop, **343**
stuffed eggs, **125**
style, **462**
submarine sandwich, **633**
sugar cured, **315**
sugar pie, **543**
sundae, **670**
sundae Fiesta, **671**
sundae Supreme, **672**
sundae topping, **673**
surf and turf, 388
swede, 452, **463**
Swedish turnip, 452, **464**
sweetbread, **344**
sweet martini cocktail, 73
Swiss steak, **264**

T

table d'hôte menu, (23)
take-away shop, **15**
take-out counter, **15**
take-out food, **634**
take-out menu, **635**
take-out order, **636**
take-out restaurant, **15**
tart, **530**, **544**
tartlet, **545**
T-bone steak, 233, **265**
tea, **577**
tenderloin, **316**, **345**
tenderloin steak, **266**
three-decker sandwich, **637**
three-fruit marmalade, **51**
tip steak, **267**
toast, **47**
toasted cheese sandwich, **638**
toasted sandwich, **639**
toasts, tea or coffee, **52**
tomato juice, **578**
tomato ketchup, **617**
top sirloin butt steak, **268**
tournedos steak, **269**
tourtière, 306
tray, **465**
trifle, **546**
trimmed, **466**
triple decker, **640**
turkey and cranberry sauce, **467**
turnip, **468**
turnover, **547**
twist, **548**

V

vacuum type coffeepot, 554
vanilla flavored ice cream, **674**
veal chop, **346**
veal cutlet, **347**
veal patties, **348**
veal scallop, **349**
veal steak, **350**
veal stew, **351**
vegetable marrow, 469
vegetable soup, **101**
vending machine, **641**
Virginia style ham, **317**
vodka with orange, **78**

W

waffle, **53**
well done, **270**
Western sandwich, **642**
whelk, **415**
whipped cream, **549**
white cake, **550**
white veal stew, **352**
whole chicken, **140**
wiener, 613
wine list, (33)
wing steak, 191, **271**
winter flounder, 413
winter turnip, 452
witch flounder, 413
wolffish, **416**

Y

yellowtail flounder, 413
yoghurt, **675**
yoghurt, plain spun, **676**

Z

zucchini squash, **469**

Index des formes fautives

Le chiffre sans parenthèses renvoie au numéro de l'article.

Le chiffre entre parenthèses renvoie à la page dans le cas où le terme à repérer ne peut l'être au moyen d'un numéro d'entrée.

A

a.m., (26)
avocado, 124

B

bar à salades, 454
beigne (au sens de beignet), 510
beigne allemand, 510
beigne au miel, 510
bière domestique, 59
biscuits soda, 425
bœuf Strogonoff, 166
bourgots, 395, 415
breuvage à l'orange, 569
breuvages, (77)
brunch, (30)
burger, 606

C

cabaret (au sens de plateau), (23), 465
café moulu tout usage, 554
café séché à froid, 554
cantaloupe, 107
caramel au beurre, 646
chop de lard, 303
chou de Siam, 452
chou-navet (au sens de rutabaga), 452
club du vendredi, 637
cocktail de crevettes, 122
cocoa, 553
commande pour apporter, 636
comptoir-lunch, 12
confiture d'orange de Séville, 46
cossetarde, 505.2, 505.4
courge zucchini, 469
creton (au singulier), 108
cretons français, 108
cristaux de saveur, 570

D

demi(-poulet) en cuisses, 137
dîner d'affaires (au sens de menu à prix fixe), (23)
draft, 60

E

eau de Vichy (générique), 566
eaux gazeuses, (77), 575
entrée (au sens de plat principal), (39)
espresso, 554
expresso, 554

F

fesse d'agneau, 364
fesse de veau, 329
fèves (au sens de haricots), 419
filet de sole (au sens de plie), 381, 396

filet mignon (porc ; veau), 316, 345
fondue parmesan, 105
frites frisées, 594

G

gâteau-éponge, 538
gélatine aux fruits, 520
gnoki, (26)
goulache à la hongroise, 217
grignotine, 632.2
gros gin, 61, 64

H

haddeck, 384
hamburger chaud, 615
haut de ronde, 246
hot-dog rôti, 613
hot-dog stimé, 613
huîtres sur écailles, 447

J

jambon cuit (au sens de jambon blanc), 277
juliennes, 627

L

lait battu (au sens de lait fouetté), 661
lazagne, 142
licencié, (28)
limonade (au sens de citronnade), 563.1
limonade (au sens de soda au citron), 563
limonade rose (au sens de citronnade rose), 572
liqueurs douces, (77), 575
liste des vins, (33)

M

machine (au sens d'appareil), 641
maison du bifteck, 14
maison du steak, 14
marmelade (au sens de confiture), 35, 38
mélange à ..., 100, 489
mélange à pouding, 518.C
mélange à pouding instant, 518.B
mélange à pouding instantané, 518.B
mets pour apporter, 634
milk shake, 661

N

navet (au sens de chou-navet), 468
navet (au sens de rutabaga), 452, 468
navet blanc, 468
noix mélangées, 618
nouilles (au sens de macaroni), 456
nouilles chinoises, 456
nouilles frites, 456

O

œuf à la coque (au sens d'œuf dur), 31
oignons français, 603
oignons frits (au sens d'oignons sautés), 603
omelette plain, 450
ordre de toasts, 47
ordre pour sortir, 636

P

pain tranché, 628
party d'huîtres, 448
patates frites, 599
patates pilées, 445
perche de mer, 401
petit pouding, 518.A
pétoncles pannées, 370
pizza garnie, 580
pizzaria, 10
plancher, (26)
p.m., (26)
poire avocat, 124
poire d'avocat, 124
poisson pané (au sens de frit), 373
pois verts, 442
pommes de terre frisées, 594
ponce, 66

potage crème de ..., (26)
pouding au riz (au sens de riz au lait), 534.1
prunes confites, 50

R

rabiole, 468
restaurant licencié, (28)
rognons de lard, 305
rosbif français, 240
rôti de palette, 240
rôti français, 240
roulé aux œufs, 110
rutabaga blanc, 468

S

salade (au sens de laitue), 453
salade de patates, 117
salami dur, 119
salle à dîner, 6
sandwich à la viande fumée, 629
sandwich au poulet chaud, 611
sandwich chaude, 611
sandwiche, 625
sandwich plain, 623
sandwich tôsté, 639
sauce aux pommes, 417
sauces barbecue (au sens de sauces pour grillades), 126
saumon de Gaspé, 368
scampi (au sens de crevettes géantes), 406
séché à froid, 554
smoke meat, 629
sole (au sens de plie), (26)
spaghetti italien, 141
spaguetti, (26)
spécial du jour, (10)
steak (au sens de darne), 414
steak braisé, 176
steak dans la fesse, 289
steak de jambon, 291
steak de veau, 338, 342
steak délicatisé, 195
steak minute, 226

T

table d'hôte (au sens de menu à prix fixe), (23)
tarte au coconut, 500
têtes de violons, 434
thé à la menthe (au sens d'infusion de menthe), 567.1
thé de menthe, 567.1
tournedos (dans la noix de ronde), 269
tranché (au sens de en tranches), 459, 628
tray, 465
turbot (au sens de flétan du Groenland), 383

Z

zucchini, 469

Bibliographie

AIGUY, Raymond d', et autres. *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes*. Paris, Éditions Prisma, 1962, 2 t.

AMERICAN NATIONAL COWBELLES INC. *The All Beef Cookbook*. New York, The Benjamin Company Inc., 1973, 223 p.

ANDERSON-SEIDLER, Amélie R., et coll. *Encyclopédie culinaire*. Paris, Librairie Aristide Quillet, 1967, 535 p.

AURIÈRES, Albert et Armand ANTONIETTI. *Le service du restaurant, des étages, du salon de thé, du bar*. Paris, Flammarion, 1974, 247 p.

BAILEY, Adrian, et autres. *La cuisine des îles Britanniques*. Weert (Hollande), Smeets Lithographers, coll. Time-Life « La cuisine à travers le monde », 1970, 208 p.

BELLAT, M.M. *La pâtisserie*. Montréal, Éditions de l'homme, 1979, 373 p.

BENOIT, Jehane. *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*. Montréal, Les Messageries du Saint-Laurent ltée, 1969, 1056 p.

BENQUET, Abel. *La gastronomie au Québec*. Montréal, Éditions de l'homme, 1978, 317 p.

BEROLZHEIMER, Ruth. *The American Woman's Cook Book*. Garden City, Garden City Publishing Co., Inc., 1963, 856 p.

BERTRAM, Peter. *Fast Food Operations*. Londres, Barrie and Jenkins Ltd, 1975, 223 p.

BONI, Ada. *Les cuisines régionales de l'Italie*. Paris, Éditions Planète, 1970, 292 p.

BOUVIER, Stéphanie. *Le nouveau livre de recettes Purity*. Montréal, Pierre Desmarais, s.d., 215 p.

BROWN, Dale, et autres. *La cuisine américaine*. Weert (Hollande), Smeets Lithographers, coll. Time-Life « La cuisine à travers le monde », 1969, 208 p.

CLARKE, Harold C. *Menu Terminology*. Oxford, Pergamon Press, 1975, 86 p.

COMBES, Steve. *Dictionary of Cuisine French*. Londres, Barrie and Rockliff, 1962, 145 p.

——. *Restaurant French for Hoteliers, Restaurateurs and Catering Students*. Londres, Barrie and Rockliff, 1961, 127 p.

CURNONSKY. *Cuisine et vins de France*. Paris, Larousse, 1953, 827 p.

DAGENAIS, Gérard. *Dictionnaire des difficultés de la langue française au Canada*. Montréal, Pedagogia, 1967, 679 p.

DAHL, Crete. *Food and Menu Dictionary*. Boston, Cashners Books, 1972. 135 p.

DUCHAMP, Henry et Albert JENNING. *Le traducteur des menus*. Zürich, Orell Füssli Verlag, 1961, 85 p.

DUPONT, Charles et Jacques LETHUILLIER. *Dictionnaire anglais-français de l'hôtellerie et de la restauration*. Montréal, Sodilis éditeur, 1981, 104 p.

DURAND-LAROCHE, Hélène. *Madame reçoit*. Montréal, Éditions de l'homme, 1966, 227 p.

Encyclopédie Clartés, vol. 5 : La maison. Paris, Clartés, 1979, p. 5001-5440.

ESCOFFIER, A. *Ma cuisine*. Paris, Flammarion, 1970, 732 p.

GAVOTTI, Erina. *Millericette*. Milan, Aldo Garzanti Editore, 1965, 368 p.

GENERET, Alex et Yetty LINE. *Le Guide Marabout de la pâtisserie et des desserts*. Verviers, Éditions Gérard et Cie, 1966, 336 p.

GREVISSE, Maurice. *Le bon usage*. Gembloux (Belgique), J. Duculot et Paris, Hatier, 9e éd. revue, 1969, 1228 p.

GRINGOIRE, Th. et L. SAULNIER. *Le répertoire de la cuisine*. Paris, Dupont et Malgat (Guériny, Successeur), 1976, 240 p.

HAUSER, Bengamin Gayelord et Ragnar BERG. *Dictionary of Foods*. New York, Benedict Last Publications, 1970, 135 p.

HAZELTON, Nika Standen. *La cuisine allemande*. Weert (Hollande), Smeets Lithographers, coll. Time-Life « La cuisine à travers le monde », 1970, 208 p.

HERING, Richard. *Dictionary of Classical and Modern Cookery*. Glessen, Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg and Co., 1976, 852 p.

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC. *Vers une nouvelle cuisine québécoise*. Québec, Éditeur officiel du Québec, 1977, 204 p.

Larousse ménager, publié avec la collaboration de R.-E. Jeanne Chancrin. Paris, Librairie Larousse, 1955, 1168 p.

LASNET de LANTY, Henriette. *Dictionnaire de la cuisine*. Paris, Larousse, 1970, 287 p.

LENÔTRE, Gaston. *Faites votre pâtisserie comme Lenôtre*. Paris, Flammarion, 1970, 303 p.

——. *Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenôtre*. Paris, Flammarion, 1978, 300 p.

LOEWER, E. *Cuisine, connaissances générales à l'usage des hôteliers, restaurateurs et cuisiniers*. Lausanne, Spes, 3e éd., 1967, 347 p.

MARTIN, Ruth. *International Dictionary of Food and Cooking*. New York, Hasting House Publishers, 1973, 311 p.

MASSIGNON, Geneviève. *Les parlers français d'Acadie*. Paris, Klincksieck, s.d., 2 t.

MAZETTI, Ph., et autres. *Technologie de restaurant*. Paris, Éditions Jacques Lanore, 2 t., 1977, 161 p.

MERRITT-FARMER, Fannie. *Le livre de l'école de cuisine de Boston* ; trad. par Madeleine Bodier. Montréal, Beauchemin, 1949, 972 p.

MONTAGNÉ, Prosper. *Nouveau Larousse gastronomique*. Paris, La-

rousse, éd. revue et corrigée par Robert J. Courtine, 1960, 1064 p.

——. *Nouveau Larousse gastronomique*, en collaboration avec le Dr Gottschalk. Londres, The Hamlyn Publishing Group Ltd., 1971, 1098 p.

MONTANDON, Jacques. *Le livre du pain*. Lausanne, Édita, 1974, 192 p.

OLIVER, Raymond. *La cuisine*. Paris, Bordas, 1971, 792 p.

——. *La gastronomie à travers le monde*. Paris, Hachette, 1963, 366 p.

PASQUET, Ernest. *La pâtisserie familiale*. Paris, Flammarion, 1974, 213 p.

PATTINSON, Nellie Lyle. *Canadian Cook Book*. Toronto, Ryerson Press, McGraw-Hill Company of Canada Limited, 1969, 787 p.

PELLAPRAT, H.-P. *La cuisine familiale et pratique*. Paris, Flammarion, 1974, 203 p.

PUJOL, Rosemonde. *Dictionnaire du consommateur (alimentation)*. Paris, Denoël-Gonthier, 1968, 269 p.

ROLAND-BOUCHARD, Cécile. *Le pinereau, l'art culinaire au Saguenay–Lac-Saint-Jean*. Montréal, Leméac, 1971, 274 p.

ROOT, Waverley, et autres. *La cuisine italienne*. Weert (Hollande), Smeets Lithographers, coll. Time-Life « La cuisine à travers le monde », 1969, 208 p.

SEEN, C. Herman. *Dictionary of Foods and Cookery Terms*. Londres, Ward Lock Limited, 1972, 164 p.

SOCIÉTÉ DU PARLER FRANÇAIS AU CANADA. *Glossaire du parler français*. Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1968, 709 p.

Sunset Cook Book of Favorite Recipes. Menlo Park, Lane Publishing Co., 1978, 112 p.

Sunset Italian Cook Book. Menlo Park, Lane Publishing Co., 1977, 96 p.

Sunset Recipes for Ground Beef and Other Ground Meats. Menlo Park, Lane Publishing Co., 1975, 80 p.

SYLVESTRE, J. et J. PLANCHE. *Les bases de la cuisine*. Paris, Jacques Lanore, 1977, 566 p.

THOMAS, Adolphe V. *Dictionnaire des difficultés de la langue française*. Paris, Larousse, 1956, 435 p.

TOMASSO, Tommy. *La cuisine italienne*. Montréal, Éditions de l'homme, 1971, 95 p.

VILLELLA, Joseph A. *The Hospitality Industry, the World of Food Service*. New York, McGraw-Hill, 1975, 342 p.

WARTBURG, Walther von. *Französisches etymologisches Wörterbuch*. Bâle, R.G. Zbinden, depuis 1948, 21 t.

Webster's Third New International Dictionary of the English Language Unabridged. Springfield, G. & C. Merriam Company, 1971, 2662 p.

WECHSBERG, Joseph. *La cuisine viennoise*. Weert (Hollande), Smeets Lithographers, coll. Time-Life « La cuisine à travers le monde », 1969, 206 p.

Table des matières

5 **Remerciements**

7 **Introduction**

12 **Symboles et abréviations**

14 **Remarques**

Chapitre premier
17 **Généralités**
17 A. Les établissements
21 B. Les appellations des repas
22 C. Les types de menus
24 D. Comment rédiger un menu
26 E. Étage, horaire, adresse, prix

Chapitre II
29 **Le déjeuner**

Chapitre III
33 **Les apéritifs et les coquetels**

Chapitre IV
37 **Les potages**

Chapitre V
39 **Entrées, hors-d'œuvre, amuse-gueule et charcuteries**

Chapitre VI
43 **Les plats principaux**
43 A. Poulet
45 B. Pâtes alimentaires
45 C. Bœuf
54 D. Porc
56 E. Veau
58 F. Agneau
59 G. Poissons et fruits de mer
62 H. Divers

Chapitre VII
69 **Le dessert**

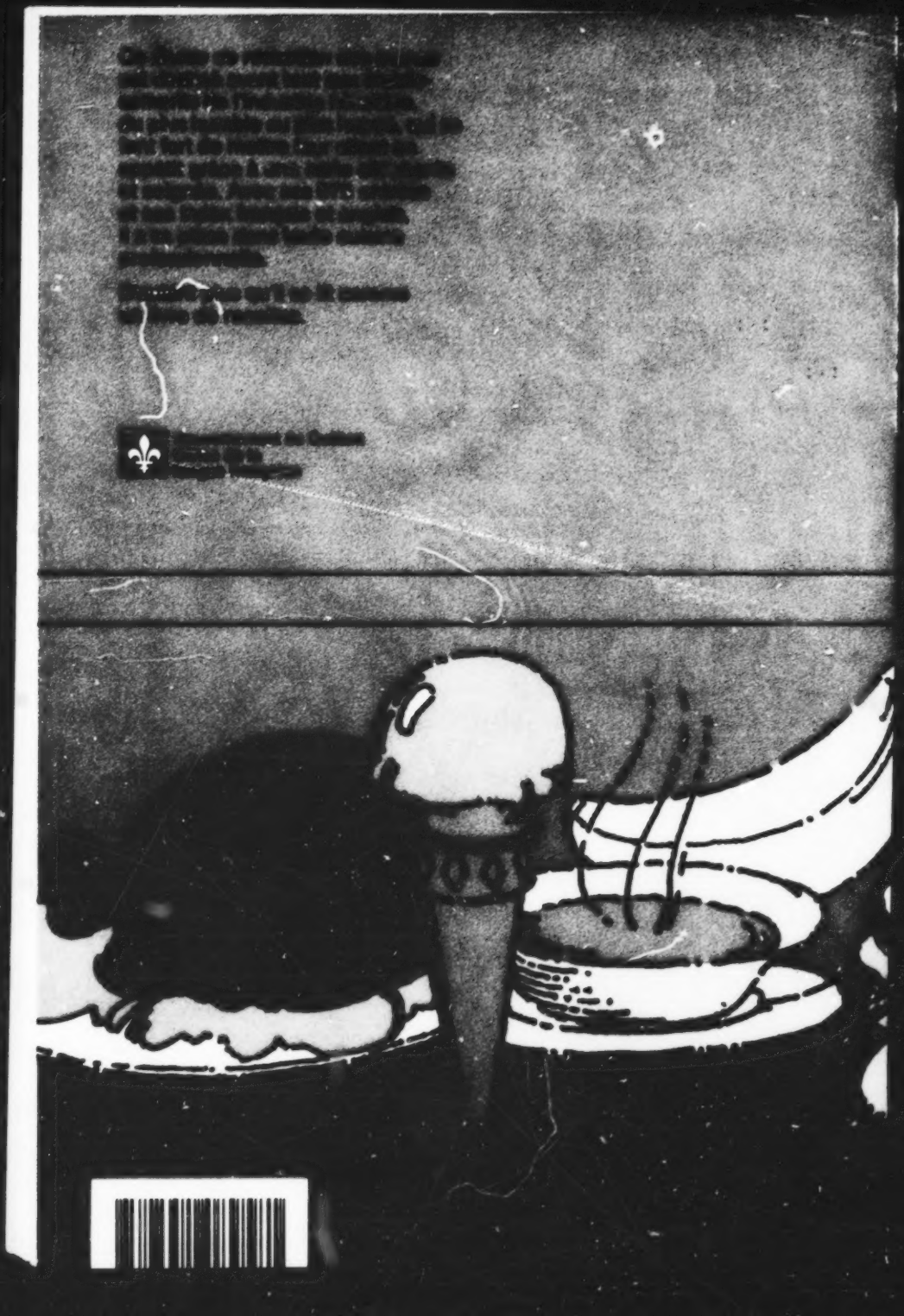
Chapitre VIII
77 **Les boissons**

Chapitre IX
83 **Le casse-croûte**

Chapitre X
93 **Les produits laitiers et les glaces**

97 **Index français**

115 **Index anglais**

127 **Index des formes fautives**

131 **Bibliographie**